

pizza e pasta

ITALIANA

n°6

giugno '19

30
ANNI

www.pizzaepastaitaliana.it

XXX

*Estate che avanza,
menù che cambia!*



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation Silver & Gold
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2



Studiata in collaborazione con istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com

AZIENDE

Antico Molino Rosso	p.17
Brew Company	p.91
Castelli forni	p.65
Cerutti Inox	p.15
Cirio - Conserve Italia	p.89
Delivery Oven	p.34
Dr Zanolli	p.11
Effedue	p.3
Eurial	p.100
Eurochef	p.39
F.lli Beretta	p.56
F.lli Cuppone	p.79
Farm Frites	p.87
Foodnova	p.74
Gi Metal	p.85
Host	p.84
Imperia - La Monferrina	p.41
Ind Alimentare Tanagrina	p.47
Itaka	p.75
Kuma Forni	p.31
La Torrente	p.28
Lactalis - Galbani	p.23
Latteria Montanari srl	p.67
Le 5 Stagioni - Molino Agugiaro e Figna	p.27-77
Lilly	p.61
Magic cooker	p.83
Millberg	p.2
Molino Naldoni	p.51
Molino Pasini	p.7
Molino Sartori	p.71
O Sole Napule	p.9
Prontofresco Greci	p.94
Sanfelici	p.45
SITTA	p.33
Smoki	p.53
Solania	p.21
Sorì	p.99
Techfood	p.43
Velma Pasta line	p.57

— Sommario —

EDITORIALE _____ 6

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ 8

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA _____ 10

a cura di Patrizio Carrer

Dove vanno la cucina e la risto- razione? _____ 12

di Giampiero Rorato



Estate 2019, cosa ci dobbia- mo aspet- tare?

a cura della redazione



Montuliveto, la serra dove mangiare a ritmo delle stagioni

di Patrizio Carrer



Estate 2019, dove va la pizza?

a cura della redazione





30

S Tendenze, novità e...

*Suggerimenti
per l'estate 2019*

a cura della redazione



MONDO PASTA _____ **34**
Il mondo della pasta

I cappelli del prete _____ **35**

Rina Poletto _____ **36**
"sfoglina" per passione
di Patrizio Carrer

**Ad ogni pasta
la sua farina** _____ **39**

Straccetti _____ **40**
primitivi al limone
a cura della redazione

Tajarin con burro, _____ **42**
nocciola e santoreggio
a cura della redazione

Raviolo farcito _____ **44**
*con burrata di puglia e fior
di zucca, mantecato a i tre
pomodori, guarnito con
clorofilla di basilico*
a cura della redazione



Caramelle verdi _____ **46**
*con formaggio silter al burro
e nocciole, crema di foie gras e
polvere di funghi porcini*
a cura della redazione

I GIOIELLI D'ITALIA _____ **48**
Il formaggio di capra
di Caterina Vianello

AD OGNI REGIONE _____ **54**
LA SUA PIZZA:

Le Marche La pizza con
Carpegna e zucchini
Caterina Orlandi

**CAMPIONATO MONDIALE
DELLA PIZZA** _____ **58**

**Alessio Bertolucci e
la sua Pala...Mondiale**
a cura della redazione

Lilly Codroipo _____ **60**

**La pizza in Teglia di
Angelo D'Intino** _____ **62**

Castelli Forni _____ **64**

Latteria _____ **66**
Montanari Srl

LA BIRRA _____ **68**
**Il mercato della birra
artigianale italiana**
di Alfonso Del Forno

IL DOLCE _____ **72**
Un dolce per l'estate
di Gianandrea Rorato

EVENTI _____ **76**

**Campionato Assoluto
de Canarias de Pizza,
vince Daniele D'Auria**

a cura della redazione

**Il Campionato europeo
della pizza** _____ **78**

a cura della redazione

**STORIE DI ALIMENTAZIONE E
DI GASTRONOMIA** _____ **80**

**Bianca, soffice e golosa:
la besciamella!**

di Stefano Buso

LA STORIA DELLA PIZZA _____ **86**
Inizia il Novecento

di Giampiero Rorato

LA PIZZA A 360° _____ **92**
**L'acqua, un ingrediente
indispensabile**

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

La Torrente _____ p. 29

Eurial _____ p. 52



96

**SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI**



— Editoriale —

GIAMPIERO RORATO

Lo spettacolo offerto dal recente Campionato Mondiale della Pizza – pizzaioli provenienti da ogni continente, gare di alto livello, le più moderne e innovative aziende al servizio delle pizzerie, gli incontri di cultura professionale – è ancora vivo e presente nella memoria di coloro che vi hanno partecipato. Il che significa alcune cose.

Innanzitutto che il Campionato Mondiale della Pizza è ogni anno la tappa più qualificata e importante di un percorso di crescita qualitativa del mondo della pizza a livello mondiale ed è in questo straordinario evento che si confrontano le diverse scuole internazionali, ciascuna acquistando esperienze, conoscenze e tecniche che si

traducono in un arricchimento culturale, professionale e qualitativo generale.

Ci sono, è vero, fuori di questo evento, dei bravi pizzaioli-focaccieri con bravissimi PR al loro servizio che arrivano ad occupare anche i media nazionali, ma non sono il mondo della pizza, sono espressione della propria bravura e della propria capacità mediatica, ma incidono marginalmente nel flusso inarrestabile della professionalità dei pizzaioli artigiani che sta conquistando di continuo nuovi consensi e nuovi spazi in ogni parte del pianeta. Il Campionato Mondiale della Pizza non è, perciò, solo una gara ad altissimo livello, che premia con il titolo di "Campione del Mondo" i pizzaioli emergenti assicurando loro

un grande successo professionale che non si spegne col tempo. È anche una "Scuola" dove nei tre giorni della manifestazione molti pizzaioli arrivati anche da Paesi lontani si interessano di farine, di farce, di attrezzature per poter migliorare la propria attività, per crescere professionalmente, diventando anche – e ci sono diversi interessanti esempi – ottimi ambasciatori del made in Italy nel mondo. Abbiamo voluto ricordare tutto questo perché, fra l'altro, abbiamo molto ammirato le intelligenti preparazioni presentate in gara, non solo nelle più tradizionali – pizza classica, pizza in teglia, pizza napoletana, ecc. – ma, ad esempio, nel Trofeo Heinz Beck o nella gara di Pizza a Due, dove si sono viste delle

preparazioni – primi piatti e pizze – di alta e raffinata classe gastronomica. Lo scriviamo perché queste preparazioni s'espanderanno nel mondo della ristorazione e della pizza, ulteriormente qualificando un settore ristorativo nel quale la pizza è sempre più protagonista.

E l'essere Pizza New e questa Rivista ideatori e organizzatori del Campionato Mondiale della Pizza ci inorgoglisce non poco, ma ci carica anche della responsabilità di continuare sulla strada della serietà e dell'efficienza organizzativa, perché ci sono ancora numerose aree del mondo che attendono con ansia l'arrivo di questo ottimo alimento e siamo pronti a portarlo e a farlo conoscere e amare.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.6 Giugno 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagrab lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagrab lab

IN COPERTINA

illustrazione di Laura Pittaccio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana; U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.; GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178

Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



a cura di **Patrizio Carrer**

1939-2019: 80 anni di Forni Ambrogi

L'azienda milanese produttrice di forni a legna festeggia 80 anni di attività, un percorso cominciato nel capoluogo meneghino grazie all'impegno di Primo Ambrogi, fondatore dell'azienda e continuato con gli anni grazie ai figli Pieremilio e Franco e alla terza generazione, con Luciano e Giada. Ambrogi ha interpretato con successo la cottura della pizza napoletana, producendo forni professionali a legna e a gas, negli anni in cui le pizzerie si diffondevano in tutta Italia e nel resto d'Europa. Oggi Ambrogi Forni rimane un'eccellenza dell'artigianalità Made in Italy, con un costante lavoro di ricerca sulle esigenze dei pizzaioli e garantendo allo stesso tempo affidabilità e professionalità. Alla fine degli anni 70 l'azienda milanese produce e commercializza il forno MEC 80, la cui particolarità è quella di non aver bisogno di essere montato o di manodopera. Questa soluzione pratica e innovativa, sarà esportata in tutto il mondo e diventerà il marchio di fabbrica dell'azienda. Oggi è Ambrogi è sinonimo di qualità e affidabilità Made in Italy, un grande esempio di imprenditoria italiana di successo.



Proclamato ad Ischia il vincitore di emergente Pizza Napoli 2019

Si è chiusa in bellezza la nuova edizione di "Emergente Pizza Napoli" che ha visto 11 candidati in gara da tutta la provincia partenopea. La location, il padiglione del Parco termale dell'**Hotel Continental** di Ischia Porto, con i suoi giardini tropicali ha donato la cornice perfetta per il benessere degli ospiti e lo spazio ideale dove posizionare i forni per la gara. La competizione ha avuto luogo in concomitanza con una convention voluta da Agugiaro&Figna Molini, azienda italiana del settore delle farine a livello mondiale e da sempre main sponsor del premio. Passa il turno per la selezione Napoli e provincia **Nicola Falanga** della **Pizzeria Haccademia** a Terzigno con la pizza creativa "Luna Caprese" a base di pomodorino giallo del Vesuvio, provola di bufala Campana Dop, alici di Menaica, zest di limone, olio evo del Cilento.

Il Premio Tradizione è condiviso pari merito da **Carminio Argenziano** della Pizzeria "Vincenzo Capuano" di Napoli insieme a Ivan Di Leva della Pizzeria "**Basilico di Buona Pizza Gourmet**" di Caivano.

Il Premio Creatività vede di nuovo allineati due giovani pizzaioli di valore: **Emanuele Riemma** della pizzeria "**PizzaNova**" di Pozzuoli con la sua "Puttanessa Gialla" di pomodorini gialli, capperi, olive, menta e aglio orsino, mentre a pari merito vince **Mario Severino** di "**Pizzeria Ciarly**" di Napoli con la "Eduardo De Filippo" alla crema di zucchine e i suoi fiori, provola, speck croccante, stracciata di bufala, olio evo e basilico.

Appuntamento il **28 ottobre a Roma** per decretare "**Il Miglior giovane pizzaiolo d'Italia 2019**"!



il gusto della qualità
il Firmato
Alfano Calabrese



osoleenapule.it

a cura di **Patrizio Carrer**

prima pagina

Crisi per gli "Italian Style" di Jamie Oliver

Collasso economico nel Regno Unito per la catena 'italian style' di Jamie Oliver, celebrity-chef della tv britannica della tv. Il suo piccolo impero, formato da 23 esercizi della catena Jamie's Italian, più i due ristoranti londinesi Fifteen e Barbecoa, è da oggi in amministrazione controllata sotto la gestione della società di consulenza KPMG. Ad annunciarlo è stato lo stesso Oliver: "Sono profondamente dispiaciuto di questo epilogo - ha detto - capisco quanto possa essere difficile ora per lo staff e i fornitori". In ballo ci sono 1000 posti di lavoro: scampati al piano di ristrutturazione del 2018 sfociato nella liquidazione di altri 12 ristoranti dopo la chiusura dell'anno con perdite da 101 milioni di sterline. Il crac di Oliver, dopo una storia imprenditoriale di alti e bassi seguita alla fama televisiva, arriva sullo sfondo della crisi strutturale che sta investendo diversi marchi del settore della ristorazione britannica, oltre che del retail in generale: fra gli altri Carluccio's (specializzato pure in gastronomia italiana), Byron Burger e Gourmet Burger Kitchen.

Latte e formaggi, boom di esportazioni in Cina

È boom dell'export italiano di latte verso la Cina (+47,8% nel 2018) e la Corea del Sud (+88,9%), con un'ondata positiva di consumi in Oriente che compensa il calo in Occidente e che nel settore fa parlare di una nuova 'via del latte'. L'export del settore l'anno scorso è cresciuto del 3% e oltre il 40% della produzione italiana è destinata ai mercati mondiali. Le esportazioni di formaggi da sole hanno superato le 418 mila tonnellate, per un valore di 2,7 miliardi. Secondo lo studio il settore lattiero-caseario è primo nell'agroalimentare con 15,9 miliardi di fatturato, di cui 3 miliardi provenienti da mercati internazionali, ma il volume generato del comparto è in calo del 3,8% appunto per la contrazione dei consumi interni.

Le Pizze delle terre di Rossini e Raffaello



Degustazioni di pizze d'autore, con prodotti locali e in abbinamento a vini regionali per omaggiare Rossini e Raffaello. È "Pizze delle Terre di Rossini e Raffaello", progetto che la Camera di Commercio delle Marche ha messo in campo per il nono anno allo scopo di valorizzare le eccellenze dell'agroalimentare nella ristorazione locale. Un modo per valorizzare tramite la pizza, simbolo anche all'estero della cucina italiana, i prodotti enogastronomici della provincia di Pesaro Urbino e dell'intera regione Marche. Km 0, Dop, Igp saranno i protagonisti di otto tipologie di pizze preparate da chef e studiate negli accostamenti da esperti del settore, a cui sono stati dati i nomi dei personaggi delle opere di Rossini e di Raffaello Sanzio. Saranno loro gli "ambasciatori" del gusto Made in Marche nel mondo grazie a 11 appuntamenti dal 23 maggio al 19 luglio: ogni sera la degustazione avverrà in una località diversa dai monti alla costa passando per Acqualagna, Cagli, Casinina di Auditore, Fano, Mombaroccio, Mondavio, Montelabbate, Pergola, Pesaro e Urbino. Tra le novità 2019 è stata aggiunta la pizza vegetariana - segno di attenzione alle esigenze dei clienti e turisti -, ispirata a Isabella Colbran, soprano e compositrice nonché prima moglie di Rossini, che rivestì anche i panni di Armida e Zelmira a cui sono dedicate altre due pizze.



zanolliforni
Zanolli Forni e Macchine



Piace a: 20.385 persone

@zanolliforni: Zanolli presenta Augusto: il forno che farà la storia.

#zanolliforni #zanolliovens #zanolliovensitaly ❤️

Visualizza tutti e 523 i commenti:



desilvestrifederico: Ho provato il sistema brevettato AIR TRAP SYSTEM. La cottura è perfetta anche vicino alla bocca del forno. 👍



faccilapizza: La camera interamente rivestita in ceramica refrattaria permette al mio prodotto uno sviluppo ottimale! ⬆️



silviafedericaboldetti: Un forno con un design da boutique e il cuore di un guerriero. E poi posso averlo del colore che preferisco. 💜💜💜



Since 1952

zanolli

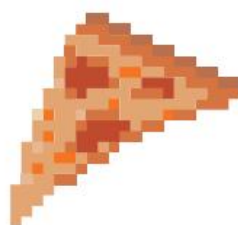
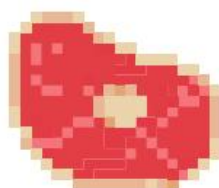
Forni e Macchine • Ovens and Machines



Guarda
la pizza
in cottura



Dr. ZANOLLI s.r.l.
www.zanolli.it
zanolli@zanolli.it



DOVE VANNO LA CUCINA E LA RISTORAZIONE



di Giampiero Rorato



NUOVE TECNOLOGIE DIGITALI CONSENTONO DI CONOSCERE
TUTTO DEI PRODOTTI IMPIEGATI IN CUCINA, PER CUI
È POSSIBILE, PIÙ CHE IN PASSATO, PRODURRE IN OGNI
RISTORANTE E PIZZERIA PIATTI BUONI E SALUTARI, CON
MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ CONTROLLATA

Tutto il complesso settore agroalimentare - dalla campagna dove si coltivano ortaggi, ulivi, viti; dagli allevamenti di animali per la produzione di latte, latticini, formaggi e carne; dalle tante aziende agricole, grandi e minuscole, alle industrie di trasformazione, ai caseifici e alle varie fasi commerciali e distributive, fino alla cucina delle famiglie e della ristorazione fuori casa - può essere controllato in modo preciso dalla tecnologia digitale e in particolare da quella che ha un nome difficile, la "blockchain", che è una tecnologia informatica che permette di fissare e quindi conoscere, in modo esatto l'origine, i passaggi compiuti e i tempi di

percorrenza di un prodotto che troviamo in un supermercato, ad esempio un barattolo di conserva di pomodoro, un pacco di pasta, una bottiglia d'olio, una di vino e così via.

Detta in altri termini, la blockchain è una struttura dati condivisa e immutabile ed è definita come un registro digitale le cui voci sono raggruppate in "pagine", concatenate in ordine cronologico, e la cui integrità è garantita dall'uso di *primitive crittografiche*. Essa è quindi un documento oggettivo che mostra i dati della filiera, raccolti e inseriti sia dai produttori che dai registri pubblici, per cui il consumatore è garantito molto meglio di quanto avviene oggi dove all'estero,

per fare un esempio, i supermercati sono ripieni di falsi prodotti italiani, con grave danno per i produttori italiani e per la stessa economia italiana.

Lasciamo ai lettori che ne hanno interesse approfondire questa tecnologia informatica che dà molti vantaggi. Ad esempio un cittadino dell'Alabama (USA) che voglia mangiare "italiano", può sapere se la pasta fasciata di tricolore che acquista in un supermercato di Montgomery è veramente stata prodotta in Italia con grano italiano e non da un pastificio nordamericano, che s'è appropriato di un nome italiano fasullo o dello stesso nostro tricolore. E ciò, come si capisce, non è poco.

I grandi vantaggi

Questa tecnologia, approfondita durante i recenti Food City e Tuttofood di Milano (dal 3 al 9 maggio), aiuta la trasparenza e la garanzia di veridicità e immutabilità, impedisce il taroccamento oggi molto praticato e dà quindi un forte sostegno all'agroalimentare italiano (frutta e verdura, pasta, olio extravergine d'oliva, vino, prosciutti, formaggi, prodotti confezionati, ecc.), e ha pure il vantaggio di assicurare il consumatore finale sull'origine e la qualità della materia prima con cui è preparato il cibo che mangia.

Il traguardo non è stato ancora totalmente raggiunto, ma già si capisce che le aziende più pronte - ad esempio, fra le altre, il Gruppo Italiano Vini - garantiscono grazie all'impiego di una sicura tecnologia digitale l'origine, la storia e ogni passaggio dei loro prodotti. Il Gruppo Italiano Vini, primo in Italia e tra le prime aziende al mondo nella produzione e commercializzazione di vini di pregio, ha realizzato il suo blockchain

con dati pubblici, cui si accede mediante app, per cui il consumatore può ripercorrere l'intero viaggio di una bottiglia di vino, cominciando dalla parcella mappata del paese dove c'è il vigneto dalla cui uva è stato prodotto il vino contenuto nella bottiglia e ci sono poi le caratteristiche anche chimiche del vino. E su questa linea ci sono già numerose altre aziende, piccole e grandi, come si può vedere soffermandosi in un'enoteca a leggere le etichette delle bottiglie.

Trasparenza, veridicità, sicurezza e libertà di scelta: questa è la strada che si apre sia al settore produttivo e commerciale, che alla ristorazione sia casalinga che pubblica. Tutto questo è molto importante a una condizione: che di pari passo cresca l'educazione alimentare che deve iniziare nelle scuole, da quelle dell'infanzia, per poi continuare nelle scuole primarie e secondarie di primo e secondo livello. Senza educazione alimentare e senza corsi "obbligatori" per chi ha la "licenza" di produrre pasti per il pubblico (titolari di ristoranti, pizzerie, osterie con cucina e locali dove si dà da mangiare, nonché cuochi e pizzaioli) anche il blockchain sarebbe inutile.



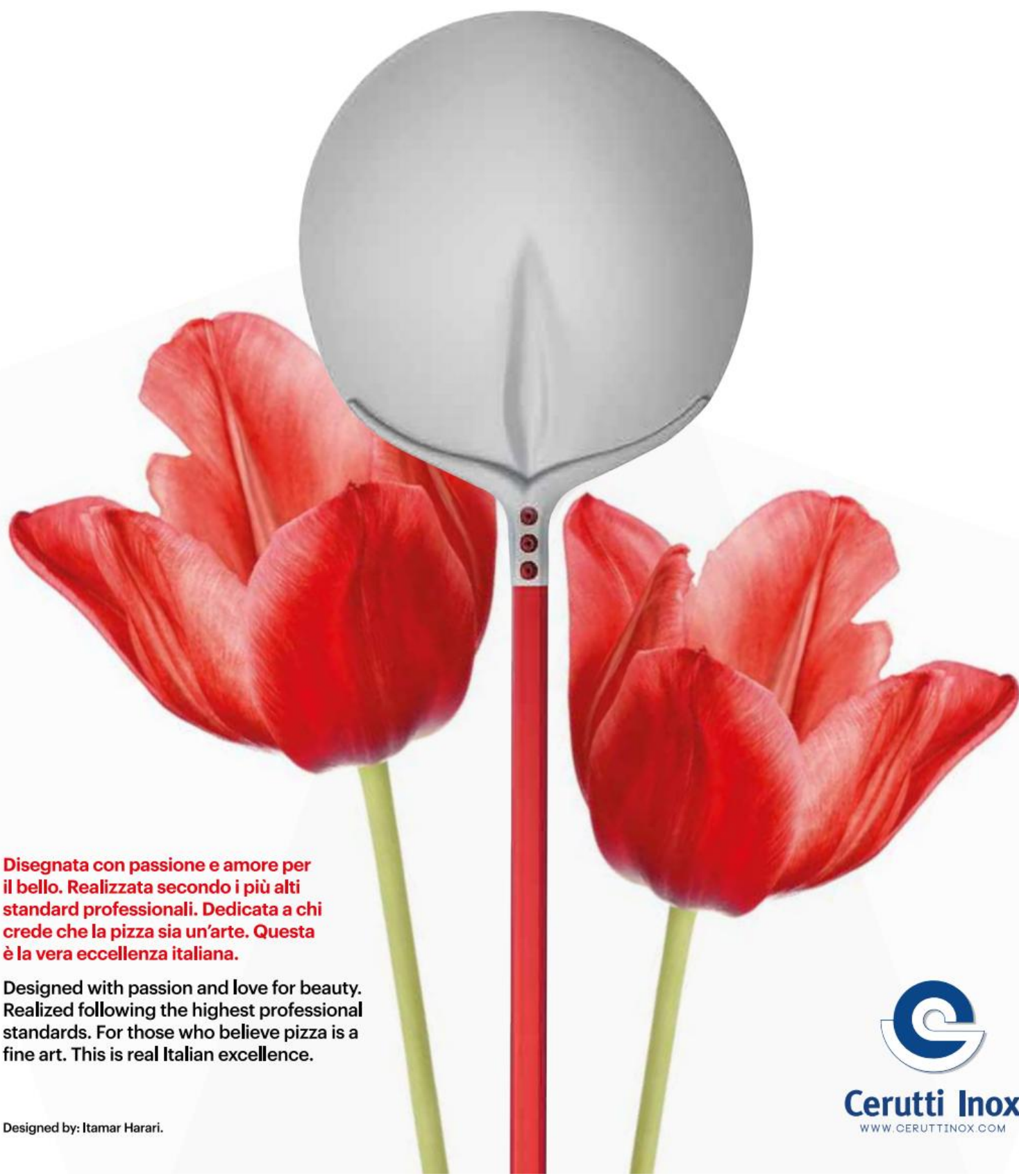
Il futuro della ristorazione

Credo sia chiaro che il futuro della ristorazione passa per una seria preparazione di tutto il personale interessato, che comprenderà la grande convenienza di scegliere materie prime garantite da sistemi digitali come il blockchain. Ma non basta. Perché se questa tecnologia interessa il mondo dei supermercati e dei negozi di prodotti alimentari, espressione di una ormai irreversibile globalizzazione, ai ristoratori e cuochi si chiede qualcosa di più, perché la qualità della ristorazione - dalla trattoria di paese al celebre ristorante stellato - dipende anche da altri fattori, fra i quali sono importanti il radicamento nel territorio (che concorre a determinare l'identità del ristorante) e la preferenza ai prodotti stagionali, quindi freschi, appena raccolti (in Italia non asparagi a Natale e

ciliegie a Capodanno). Senza comunque dimenticare, come hanno insegnato le Repubbliche Marinare italiane in secoli lontani, che si può portare a casa quanto di buono si trova nel mondo, ma i prodotti importati vanno poi incorporati nella cultura e nella tradizione alimentare del luogo. In Italia, per fermarci a due esempi, non si prepara lo stoccafisso come fanno in Norvegia, né si impiega la farina di mais come fanno in Messico.

Tulip

MADE IN ITALY



Disegnata con passione e amore per il bello. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Designed with passion and love for beauty. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTIINOX.COM

Estate 2019

cosa ci
dobbiamo
aspettare?



L'arrivo della stagione calda rappresenta per tanti ristoratori, operatori e pizzaioli il periodo più impegnativo dell'anno.

L'apertura degli stabilimenti, il consueto arrivo dei turisti nelle nostre località, coinvolgono tutto il comparto accoglienza, con alberghi, ristoranti, pizzerie, locali in prima linea, e con le aziende che forniscono materie prime e servizi impegnate a supportare chi lavora. Tutti i professionisti si sono già preparati al meglio per affrontare questo importante impegno ma in queste pagine vorremmo offrire stimoli per rinnovarsi.

Certamente, tanti clienti non amano le novità e cercano lo stesso "porto sicuro" dove trascorrere serenamente una cena, un soggiorno o una giornata in spiaggia, ma qualche piccola innovazione potrebbe migliorare sensibilmente la permanenza del cliente. L'estate dovrebbe rappresentare un'occasione per cambiare qualche piatto nel menu, rinnovare gli arredi del locale, insomma per "rischiare" e dare qualcosa in più ai vecchi e ai nuovi clienti.

A cura della redazione





ANTICO
MOLINO
ROSSO®

Aida2.6

PANE CON CEREALI ANTICHI E SEMI

Restaurant
GOURMET

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

Aida2.6

PANE CON CEREALI ANTICHI E SEMI

Restaurant
PROFESSIONAL



FARINA BIOLOGICA ITALIANA

PIETRA

TIPO 1

12.5 kg
(27.6 lbs / 440.9 oz)



RICETTA ITALIANA
MADE FROM ORGANIC FARMING



ARRIVA
L'ESTATE

MONT

la serra dove mangiare al ritmo delle stagioni

Colazioni, pranzi, aperitivi, cene e dopocena, immersi in una location che cambia aspetto tutte le stagioni, a costo zero. Possibile? Sì, se il locale è inserito all'interno di una serra, come avviene nel Parco di Montuliveto, un grande polmone verde all'interno della città di Pistoia. L'arrivo della bella stagione e le giornate che si allungano, invogliano le persone ad uscire e di conseguenza a passare più tempo all'aperto e i grandi parchi cittadini offrono relax, ombra e refrigerio per tutti.

Un parco di per sé è già un luogo dove poter staccare dallo stress di tutti i giorni e nella cittadina toscana alcuni imprenditori locali hanno pensato di arricchire uno dei giardini più amati dei pistoiesi dando nuova vita ad una serra che si trova proprio all'interno dell'area verde di Montuliveto. L'edificio già presente all'interno del parco, ristrutturato dalla nuova gestione, è sorta una serra grazie alla quale sarà possibile gustare una tisana o una cena circondati dal verde, in tutte le stagioni dell'anno. L'ambiente, che ospita 75 posti a sedere, sarà riscaldato in inverno da una grande stufa a legna, mentre il ricambio d'aria sarà assicurato da un avanzato sistema di areazione realizzato sul tetto.

di Patrizio Carrer





ULIVETO

Un parco sempre aperto

Colazioni, pranzi, aperitivi, cene e post cene con dj set e cocktail stagionali: il Parco di Monteoliveto oltre ad essere un esempio di riqualificazione urbana è un uno spazio polifunzionale, in grado di cambiare volto nel corso della giornata e delle stagioni: il parco infatti è aperto dalle 9 di mattina fino a mezzanotte (e anche più tardi nei giorni festivi), con menù e proposte dedicate per ogni momento della giornata. Come una vera serra, all'interno ci sono piante e vetrate che permettono ai clienti di ammirare fuori il parco - e a chi sta fuori di vedere lo spazio della serra -, inoltre è possibile approfittare di un bel menù ricco di proposte.

Uno dei punti di forza dell'offerta gastronomica sono i prodotti da forno, tutti realizzati in loco, come i diversi tipi di pane con farine che limitano la presenza di glutine, le focacce, le pizze da condire personalmente scegliendo tra le piante aromatiche disposte sui grandi sharing tables all'interno della serra-ristorante. Il menu seguirà la stagionalità, con carpacci, insalate e piatti freddi in estate, calde zuppe d'inverno. La filosofia è quella di privilegiare ingredienti di alta qualità per realizzare piatti originali, come la pizza con prosciutto d'oca cotto, pecorino crudo della montagna pistoiese e cipolline stufate.



ARRIVA
L'ESTATE

Una proposta giovane e informale

Stessa filosofia per i cocktail, che seguono il ritmo della natura e mixano sciroppi home made, spezie, frutta fresca e distillati particolari, come un introvabile gin brasiliano dalle note vegetali da sposare ad avocado, lime e zucchero di canna. Una volta fatta l'ordinazione al bar-ristorante, il cliente è avvisato da un cicalino quando il proprio ordine sarà pronto e potrà scegliere se consumare il pasto all'interno della serra o in qualunque altro posto nel parco, grazie a sdraio e coperte messe a disposizione gratuitamente.

La serra è stata progettata da Sergio Galligani, architetto nonché socio della Monteoliveto Srls assieme a Claudio Galligani, Matteo Cecchi, Emanuele Bugiani, Diego Ferrario, Marco Baldi, Niccolò Scipio, Paolo Boccardi e Francesco Innocenti, ognuno dei quali ha portato qualcosa della propria esperienza professionale nel concept del nuovo Montuliveto - Il Parco a Pistoia. "Vogliamo invogliare le persone a vivere il parco - dichiarano i soci di Montuliveto srl.



La serra rappresenta il luogo ideale per farlo, circondati dal verde. L'attenzione alla natura si ritrova in un menu fatto di prodotti semplici, stagionali e del territorio. Ma anche nell'uso di stoviglie riciclabili e compostabili". Il progetto del nuovo "Montuliveto - Il Parco a Pistoia" abbraccia tutta l'area da 16mila metri quadrati, popolata da magnolie, cipressi, olivi, cedri secolari e pini marittimi: Monteoliveto Srls in collaborazione con l'omonima associazione culturale si sta occupando della riqualificazione di tutto il giardino, attraverso il ripensamento e la sostituzione della cartellonistica e la creazione di zone dedicate allo sport, agli amici a quattro zampe, oltre a giochi per bambini e un percorso fitness.

Uno degli obiettivi di Montuliveto è integrare quanto più possibile la cittadinanza e le associazioni del territorio nella gestione del parco, che potrà essere vissuto tutto l'anno, in ogni momento del giorno e della sera. Un presidio di cittadinanza attiva, custodito dalla nuova mascotte del parco: il "Micco", l'orso simbolo di Pistoia, trasformato in ironica e benevola guida alle attrazioni del giardino.



MONTULIVETO



OFFICIAL
PARTNER:



Il Mio San Marzano

PROGETTO PER PIZZAIOLI E RISTORATORI

*scegli la tua particella di terreno
scegli il tuo lotto di produzione
personalizza l'etichetta con il tuo logo*



semina



raccolta



selezione



cernita



confezionamento



personalizzazione etichetta



#QualitàSolania

Solania Srl

Stabilimento di Fosso Imperatore – 84014 - Nocera Inferiore (Sa) – Italy
Tel. 081 9371027 - info@solaniasrl.it - www.solaniasrl.com



ARRIVA
L'ESTATE

La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto allo staff di Montuliveto una ricetta di pizza per l'estate 2019, a cui abbinare due cocktail, rispettivamente alcolico e analcolico. Un suggerimento per la stagione estiva appena cominciata.

Pizza SORRENTO

Impasto realizzato con maturazione di 24 ore e con farine di grani italiani. Mozzarella fiordilatte campana con pomodorini pachino, alici marinate, scorza di limone grattugiata.

Abbinamenti suggeriti:

Cocktail alcolico — ARUBA

Ron Cubay 3 anos, Ron Cubay 7 anos, Transcontinental Jamaica 2012, Yellow Chartreuse, succo di ananas fresco, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta, passion fruit fresco. Tecnica shake and strain, bicchiere tiki mag.



Cocktail analcolico — SPEZIAMELO

Estratto di mela fuji, sciroppo di spezie, matahari, ginger beer.





È ARRIVATA UNA GRANDE NOVITÀ!

Mozzarella Julienne

SENZA LATTOSIO

ALTA
DIGERIBILITÀ*



Immagine a puro scopo illustrativo



FORMATO PROFESSIONALE

- Taglio **Julienne** pronto all'uso
 - Formato speciale da **1kg**
-
- **Ottima fusione, filabilità, copertura**
 - Stesso **gusto e performance** della mozzarella classica

GALBANI
PROFESSIONALE
È SPONSOR DI



CAMPIONATO
EUROPEO
DELLA PIZZA
2019

21-22 OTTOBRE
HOST MILANO 2019

*Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Galbani Professionale



ARRIVA
L'ESTATE

DOVE VA LA PIZZA

*Secondo una ricerca di Eataly,
gli italiani amano sempre di più la pizza,
ma quali sono le tendenze e i gusti di quest'anno?*

a cura della redazione

Dop, IGP, farine speciali, impasti...La pizza e i suoi ingredienti sono diventati una passione per tanti italiani che apprezzano questo piatto. Ma oltre a questa rinnovata curiosità verso la pizza e la cucina in generale, gli italiani confermano un trend ben preciso: la pizza piace sempre di più ed è una costante dei consumi nazionali. Secondo un'indagine realizzata da Eataly e presentata a Roma durante l'evento "Impronte di Pizza", in Italia ogni giorno si sfornano più di 8 milioni di pizze, evidenziando una crescita entusiasmante del settore. Un dato su tutti:

*il 60% dei consumatori
mangia la pizza almeno
una volta alla settimana
e il 15% anche di più.*



Pizza alla napoletana o pizza alla romana?

Lievitazione, maturazione, digeribilità, ormai di pizza si parla sempre di più, i consumatori - secondo l'indagine di Eataly - sono più informati e interessati alle lavorazioni degli impasti per pizza, in particolare nel centro sud Italia questa tendenza a conoscere quello che si mangia, è più accentuata.

C'è da considerare poi che in Italia ci sono tantissime scuole di pensiero sulla pizza, raggruppabili in due macro gruppi: gli amanti della pizza con cornicione, e quelli invece che preferiscono un piatto più sottile e croccante.

Secondo sempre la Eataly a prevalere tra i consumatori è lo stile tradizionale napoletano, ma sorprende il dato che circa il 26% dei consumatori privilegia la pizza più sottile e croccante.



Gusti, guarnizioni e qualità degli ingredienti

La margherita la pizza più scelta dagli italiani (35%), ma un crescente successo lo sta acquisendo la diavola che è indicata come preferenza dal 19% dell'intero campione, con punte del 25% in Emilia-Romagna. Anche la capricciosa ottiene grandi consensi: è ordinata dal 19% degli intervistati a livello globale, ma con forte successo in Sicilia (38%). Ciò che realmente desta stupore è la grandissima attenzione dedicata agli ingredienti che compongono la pizza: il 50% definisce "importante" e il 38% "molto importante" poter conoscere l'origine degli ingredienti.

Quanto sono disposti a spendere gli italiani per la pizza?

Gli italiani sono consapevoli che per la qualità vale la pena spendere: per questo, per una pizza margherita di livello, il 48% degli intervistati si dichiara disponibile a spendere 6-7 euro, mentre il 18% arriva agli 8-9 euro. Percentuali che ovviamente variano molto da regione a regione: in Sicilia e Calabria solo il 40% spenderebbe 6-7 euro, in Campania e Puglia il 38%. I 10 euro sembrano invece essere la soglia limite.



ARRIVA
L'ESTATE



PIZZA CON BACCALÀ E INSALATINA RICCIA

Impasto con:

500gr farina farro bio
500gr farina di tritordeum
740 acqua
10g malto
25 g olio evo
25g sale marino
10 g lievito di birra fresco
100gr lievito madre

Farcitura con:

Filetto di baccalà
Insalatina riccia
Pomodoro semi dry
Timo
Colatura di alici
Ravanelli.



PIZZA CON SALMONE MARINATO, POMODORINI E SALSA DI YOGURT

600 g Senatore Cappelli
400g farina di grano tenero 280w
650 acqua
200gr lievito madre
30 gr olio evo
30gr sale marino

Farcitura con:

Salmone marinato
agli agrumi
Salsa yogurt
Pomodorino fresco
Pomodorino giallo
Erba cipollina



GIUSEPPE RUFOLO

Le ricette estive di questo articolo sono state realizzate da Giuseppe Rufolo, giovane pizzaiolo originario di Buccino, Salerno, ma che da qualche anno si è stabilito a Villorba (Treviso) dove è responsabile della pizzeria dell'Hotel Terrazze.

Lunghe lievitazioni, utilizzo di prodotti di alta qualità e grande professionalità, sono questi i principi professionali di questo giovane, ma con una grande esperienza alle spalle, pizzaiolo. Alle "Terrazze" si possono assaggiare pizze della tradizione rivisitate in chiave gourmet - come la salsiccia e friarielli, preparata con estratto di friarielli, fiordilatte, salsiccia cotta a bassa temperatura e polvere di peperone crusco.

In questa pagina le
proposte selezionate
dalla redazione
di Pizza e Pasta
Italiana, per i
menù estivi 2019

DOVE VALA PIZZAZZ

#EXPRESSYOURSELF

NAPOLI, ORE 01:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



C'è Pasquale, napoletano verace, che ama il gusto delle cose fatte come una volta. Per i suoi impasti ha scelto la classica 00 e Mora, la farina integrale nata da macinazione extravergine. Le sue pizze, dal sapore inconfondibile, sono dedicate a chi come lui porta la tradizione sempre nel cuore.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



LA PASSIONE PER LA PIZZA



laTORRENTE

il buon pomodoro italiano

Pizza, sorriso e fantasia!

Gemme dorate e simpatici broccoletti fanno da sfondo a questa incantevole atmosfera. Il nostro Pomodorino Giallo, dal gusto unico e deciso ma dolce, e i friarielli con il loro sapore tipico, un po' dolce un po' amaro, creano una perfetta armonia regalando un sorriso con il loro buon gusto.



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it

La Ricetta de La Torrente

*Baccalà islandese,
datterino in succo, olive e basilico*



il buon pomodoro italiano

La Torrente
Via Casa d'Auria, 128, 80057
Sant'Antonio Abate NA
info@latorrente.com

www.latorrente.com

INGREDIENTI PER 4

PERSONE:

- 400 grammi di baccalà dissalato (4 pezzi da 100 gr l'uno)
- 800 grammi di datterino in succo
- 100 gr di olive nere
- 1 cipollotto fresco
- 1 ciuffo di basilico
- un pizzico di origano
- 1 rametto di timo
- 2 spicchi d'aglio

PROCEDIMENTO:

Il giorno prima mettere a macerare in un contenitore i datterini, il cipollotto affettato sottilmente, il basilico spezzettato a mano, l'aglio, sale, olio e origano q.b. Conservare in frigo.

Denocciolare le olive e tritarle finemente. Disporre su una teglia e infornare a 30° fino a completa disidratazione delle stesse, Conservare in luogo asciutto.

Il giorno dopo eliminare l'aglio dal composto di pomodoro e passare tutto con un passaverdure con il setaccio sottile.

Cuocere il baccalà a vapore per circa 7-8 minuti avendo cura di condire con olio evo, il timo e uno spicchio d'aglio.

In una fondina adagiare il pomodoro a specchio su cui poggiate il pezzetto di baccalà. Condire con un filo d'olio evo, un rametto di timo e l'oliva disidratata.

Ricetta by Chef
Maurizio Di Ruocco



ARRIVA
L'ESTATE

8 TENDENZE, NOVITÀ e ... SUGGERIMENTI *per* L'ESTATE

20 19

*8 consigli, tendenze e novità di quest'estate,
per migliorarsi e soddisfare le esigenze di
una clientela sempre più attenta...*

A cura della redazione

2—Bio

La prima metà del 2019 è stata caratterizzata dal boom dei prodotti biologici, ormai tutti le aziende di food e di beverage hanno una o più referenze di questo tipo. Inserire una ricetta o più ricette in menù con prodotti bio non è più così complicato...

1—Cocktail

Cocktail e aperitivi poco alcolici: ormai è una richiesta sempre più crescente, da una parte non si vuole rinunciare ad un rito consolidato ma dall'altra ci sono i rischi della guida in stato di ebbrezza e relative spiacevoli conseguenze.





Il miglior modo di cuocere la pizza

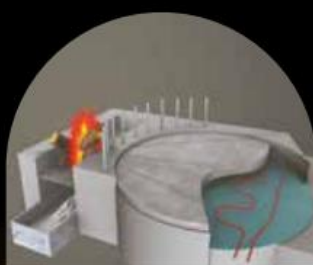
forni rotanti per pizzeria

I forni e miniforni KUMA FORNI hanno la piastra di cottura sempre calda, grazie ad una resistenza elettrica; un riscalda piastra ausiliario brevettato sistemato nella parte opposta al fuoco, sotto la piastra di cottura.

Manovrabilità facile e veloce della parte elettronica; sono forniti con computer molto versatili di facile utilizzo, l'operatore ha costantemente sotto controllo la temperatura piastra e funzionalità del forno.

I nostri forni sono costruiti con prodotti di prima qualità.

La resistenza elettrica corazzata a basso consumo, permette al forno durante la lavorazione, di mantenere la piastra sempre in temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato.



resistenza sottopiastra di cottura



bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

I NOSTRI MODELLI

- 105 Legna/Gas/Mix 8 pizze da 33 cm
- 125 Legna/Gas/Mix 10 pizze da 33 cm
- 140 Legna/Gas/Mix 14 pizze da 33 cm
- 85 SX Legna/Gas 5 pizze da 31 cm


KUMA FORNI
Legna e Gas

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)
Tel. +39 045 8753264 - Cell. +39 348 6400109
www.kumaforni.it - info@kumaforni.it

ARRIVA
L'ESTATE

3—Social

Aperitivi, cene e pizze in compagnia sono occasioni per vedere e farsi vedere, sia per gli avventori dei locali che per chi lavora dietro al banco. Dedicare mezz'ora della propria giornata per aggiornare la pagina facebook del proprio locale o pubblicare su instagram la pizza del giorno, è investimento che alla lunga darà i suoi frutti.

4—Dettagli

Attenzione per i dettagli: che sia una pizzeria o un ristorante, massima cura nel servizio e nel piatto da proporre. Una tovaglia in disordine, una forchetta poco pulita o un atteggiamento scostante, non passano inosservati e con l'utilizzo dei social, una distrazione può diventare una pessima pubblicità e rovinare la stagione.

6—Scontrino elettronico

dal 2020 – ma per alcuni esercizi pubblici già da luglio 2019 – scatta l'obbligo dello scontrino elettronico e in pratica tutti i corrispettivi verranno memorizzati on line dal fisco. Sarà necessario adeguare i registratori di cassa, e sono previsti crediti d'imposta fino a 250 euro per l'adeguamento o la sostituzione delle apparecchiature dedicate.

5—Cross branding

la permanenza media in una località turistica si è ridotta della metà rispetto a 20 anni fa, il week end o il ponte festivo sono diventate occasioni per molti turisti per avere un po' di relax. I pacchetti all - inclusive che comprendono pernottamento, cena e attività diurne sono sempre più apprezzati, per cui sempre più hotel propongono prezzi scontati nel ristorante o nella pizzeria di fiducia, con menu ad hoc e dall'altra parte escursioni e gite organizzate.

7—Cestino del pane

Il cestino del pane: grandi chef e ristoranti stanno valorizzando sempre di più questo aspetto del servizio in tavola, con creazioni degne dei migliori maestri panificatori. Chi invece ha una pizzeria può reinventare pane, grissini, focacce e bocconcini fritti, con l'impasto della pizza. Un bel biglietto da visita per chi arriva nel locale.

8—Street Food Gourmet

Sembra un controsenso ma in realtà le grandi firme della cucina si cimentano con proposte gastronomiche di qualità, ma da mangiare in piedi o da consumare addirittura in auto. Non è una novità ma potrebbe dare degli spunti interessanti per riproporre in chiave "street" dei grandi classici della cucina contemporanea.





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

IL MONDO DELLA PASTA



Secundo un'analisi di Italmopa, l'associazione che raccoglie i principali molini nazionali, l'industria molitoria italiana trasforma annualmente oltre 11 milioni di tonnellate di frumento che consentono di ottenere circa 8 milioni di tonnellate di farine e semole. Sempre secondo italmopa, la quasi totalità del frumento di grano tenero è destinato ai prodotti di panificazione, siano essi pane, sostitutivi di quest'ultimo, circa il 9% è desitinato alla pizza e ancora meno - il 2% - per la pasta fresca. Tutt'altri numeri invece per la semola di grano duro, la cui quasi totalità è destinata alla produzione di pasta, per lo più industriale. Questi dati confermano che la pasta è tra i prodotti agroalimentari che "tirano" di più con eccellenze territoriali di tutto rispetto

(vedi pasta di Gragnano). Lungi dal dare una panoramica completa sul settore, abbiamo scelto di raccontare attraverso lo sguardo di chi produce e lavora - le aziende e professionisti - questo meraviglioso piatto. Viste le affinità con la pizza e le sue ricette, ci auguriamo che queste pagine possano rappresentare per il lettore, lo spunto per mettere in menu una o più piatti di pasta artigianale.

A cura della redazione



IL MONDO DELLA PASTA



Ricetta dello chef
Federico Gualtieri
del Bagno Ristorante
Coco Loco di Marina
di Ravenna



Cappelli del prete ripieni di rombo e raviggiolo, saltati al burro, su crema di zucca, bacon croccante, crumble di amaretti, crema dolce di cipolle bianche

INGREDIENTI:

Per la sfoglia (4 persone):

- 300 gr di farina 00 speciale per pasta fresca Molino Naldoni
- 3 uova intere

PROCEDIMENTO PER LA PASTA FRESCA:

La **farina speciale per pasta fresca Molino Naldoni**, da grani rigorosamente OGM free, è **ottima per qualsiasi tipo di pasta e ideale per quella ripiena**. Molto elastica e quindi facilmente lavorabile, rende la pasta di colore naturalmente giallo per diversi giorni. Per questa ricetta è quindi la farina perfetta per la sfoglia: basta impastarla

con le uova fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Tirare la pasta con la macchina o al mattarello dello spessore di circa 1/2 cm. Formare dei cerchi di circa 8 cm, mettere al centro di ogni cerchio circa 10/15 grammi di ripieno di pesce e chiudere come si fa per i cappelletti.

PER IL RIPIENO:

400 gr di filetto di rombo senza pelle, 150 gr di raviggiolo, parmigiano, sale, pepe e olio evo

Farcitura con crema di zucca, bacon croccante crumble di amaretti e crema di cipolle bianche.



Ancora pizza *fredda*
e gommosa a domicilio?

Adesso **BASTA!**

Delivery Oven

Per cibi caldi e croccanti

Finalmente
calda e croccante!



IL PRIMO **FORNO** PER CONSEGNA A DOMICILIO CON
SISTEMA ANTICONDENSA



**PER
SCOOTER**



Anche a
NOLEGGIO

**PER
AUTO**

 351/8161453
 02/87199464

www.deliveryoven.com

Rina Poletto, “SFOGLINA” PER PASSIONE

O riginaria di Finale Emilia, Rina Poletto è la pastaia - o meglio “Sfoglina” - che la redazione di Pizza e Pasta Italiana di intervistare per questo approfondimento sulla pasta fresca. “Faccio questo lavoro da 40 anni” precisa con orgoglio Rina “E non ho mai avuto tende nella mia bottega, una scelta per far vedere a tutti che non ho segreti nel mio lavoro e che ho sempre usato le mani per impastare e il mattarello per stendere”. La preparazione a mano della pasta fresca, dall'impasto fino alla formatura del tipo di pasta desiderato - è un mestiere antico, che ha fatto di Bologna e dell'Emilia, la capitale della pasta tirata a mano. Quello della “Sfoglina” - cioè chi prepara a mano la pasta fresca - è un mestiere faticoso e impegnativo che vive grazie all'impegno di professionisti come Rina, e alla loro capacità di tramandare al prossimo le proprie competenze.

L'Accademia della Sfoglia

Rina Poletto svolge diverse attività sia come consulente che come docente con l'Accademia della Sfoglia, racconta e insegna il mestiere della “Sfoglina”. “L'accademia è un progetto itinerante” Spiega Rina “Non sono gli allievi che vengono da noi, ma siamo noi che armati di matterelli, taglieri, farina e uova andiamo da loro. Arriviamo in piccole cucine amatoriali, dove si crea quella situazione di piacere, di condivisione, di passione per la pasta. Nello stesso tempo formiamo

A DESTRA
Rina Poletto



a livello "Professionale" andando presso Ristoranti /Botteghe a fare formazione e rendere indipendenti gli operatori. La pasta oggi sta' vivendo un momento di grande interesse e il compito della nostra accademia e' di dimostrare che un po' di impegno, organizzazione e' possibile per piccole e medie realtà ristorative o di bottega, riuscire a fare dell'ottima pasta fatta a mano". Il progetto dell'Accademia della Sfoglia è nato in seno all'associazione “Miss...ione Matterello”, realtà che si occupa di iniziative di beneficenza e di solidarietà, attiva dal 2012, a seguito del terremoto in Emilia. “Miss...ione Matterello ha uno scopo sociale” Spiega Rina “Con la nostra Tagliatella Solidale, girando per piazze e fiere abbiamo dato vita ad una raccolta fondi destinata alle scuole ricostruite dopo il sisma”.

La sfoglia (e la pizza)

La preparazione della pasta fatta in casa, presenta analogie con la pizza, e Rina Poletto spiega "Segreti non ce ne sono, ci sono degli accorgimenti per i quali occorre un po' di esperienza. Come tutte le preparazioni è importante attenersi ad un bilanciamento fra materie prime di altissima qualità, quali possono essere la farina e le uova fresche, ma occorre mettere le mani in pasta e soltanto quelle. Le mani sono lo strumento migliore per capire se stiamo preparando un buon impasto e di conseguenza una buona stesura, sono sempre le stesse mani che ci fanno capire che alle volte la classica ricetta viene "stravolta" da tanti fattori e quindi va corretta.

Vari sono i fattori che possono cambiare le condizioni di un impasto, il calore delle nostre mani, le condizioni ambientali interne ed esterne, ma soprattutto nel caso della sfoglia conta l'umidità della farina che deve essere mantenuta il più possibile". Umidità, farina e temperatura sono concetti che un pizzaiolo esperto già conosce, per cui diventa inevitabile il confronto con il mondo della pizza "Ovviamente dopo l'impasto" dice Rina. "Attraverso l'azione energica dell'impastamento si crea la maglia glutinica data dalla reazione delle proteine della farina. Basta proteggere il nostro panetto, chiuso in un sacchetto per alimenti o nella pellicola ed attendere semplicemente che si rilassi. Mediamente questo processo minimo è di circa 20/30 minuti, ma se lasciamo riposare anche di più, la stesa risulta ancora più facile. L'esperienza mi insegna che se vogliamo fare la pasta della tradizione, nulla è cambiato rispetto a quegli accorgimenti o gestualità tipiche delle nostre nonne"



Pasta fresca, tra tradizione e modernità

In anni in cui la grande cucina ci ha abituato ad innovazioni tecnologiche e alle contaminazioni con altre metodologie di lavoro, il recupero di un mestiere antico come quello della "sfoglia", sembra un paradosso. Tuttavia le grandi firme della cucina sono ben lungi dall'abbandonare questa lavorazione e sempre più professionisti e appassionati di pasta si avvicinano a questo lavoro. "L'impegno dell'Accademia della Sfoglia è proprio questo" Spiega la nostra "sfoglia" "Passare il testimone alle nuove generazioni che a sorpresa hanno una immensa voglia di ritornare alla tradizione. Non è solamente una esigenza di mangiare meglio, ma forse un bisogno di fermarci un attimo a riflettere. Questo non lo fanno solamente gli amanti, ma anche i professionisti che sanno bene che riuscire a produrre la pasta da sé è un valore aggiunto al loro lavoro, un'offerta gastronomica diversa dove inserire sapori personalizzati, farciture di stagione, i migliori formaggi, le migliori ricotte, le verdure a km zero, e soprattutto far capire al consumatore che gli siamo grati di averci scelto e selezionato tra molti e che nel nostro lavoro ci mettiamo il cuore". Abbiamo chiesto a Rina Poletto due ricette di pasta fresca, un omaggio a tutti i lettori di Pizza e Pasta Italiana.



RAVIOLI ALLE ERBE AROMATICHE IN SFOGLIA ROSSA

Per la sfoglia

400 grammi di farina 00 per pasta fresca, 100 grammi di concentrato di pomodoro triplo sciolto in 80 ml di acqua e 2 uova.

Per la farcia

500 grammi di ricotta vaccina, 150 Grammi di parmigiano reggiano, 100 grammi di spinacio bollito e tritato (peso netto) Sale /Pepe/noce moscata.

Per il condimento ...

Pomodori datterini, aglio, Prezzemolo/rosmarino /salvia/ timo

Procedimento

Preparate la sfoglia rossa e fate riposare l'impasto in un sacchetto per alimenti almeno un'ora. Poi stendete con il matterello e cercate di realizzare la sfoglia piu' rotonda che potete. Sovrapponete una metà sull'altra metà e dopo avere preso la posizione del centro sfoglia (schiacciate un po' con le dita) vi rimarrà un segno, aprite di nuovo la sfoglia intera. Partite un paio di cm sopra la linea che avete tracciato e a distanza di 3/4 cm incominciate a creare dei mucchietti di ripieno. Fatta la prima riga, a distanza (questa volta sopra) incominciate di nuovo a mettere i mucchietti di ripieno rispettando esattamente la posizione della linea sotto. Coprite la metà della sfoglia e sovrapponetevi l'altra metà. Incominciate a pizzicare con le dita gli spazi vuoti creando così i vostri ravioli, che risulteranno separati uno dall'altro. Con il tagliapasta tagliateli prima in maniera orizzontale e poi in maniera verticale. Nel frattempo, preparate il sugo con un paio di spicchi di aglio in camicia (che poi toglierete e buttate i pomodorini che avrete tagliato a metà in qualche cucchiaino di olio di oliva. I pomodori devono saltare leggermente e rimanere croccanti. Spegnete dopo minuti il fuoco. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, raccoglieteli con un mestolo forato dopo pochi minuti e metteteli nella padella dove avete scottato i pomodorini con il profumo dell'aglio. Cospargete i tortelli con un misto di erbe aromatiche fresche, sminuzzate molto finemente, aggiungete quando avete impiattato ancora olio di oliva extra vergine. Il piatto non richiede parmigiano, è ottimo caldo ma se volete e la stagione è molto calda è buono anche freddo!

IL MONDO DELLA PASTA



A OGNI PASTA LA SUA FARINA INDICAZIONI PER PASTA FRESCA ALL'UOVO

La ricetta di base della pasta trafilata prevede Pasta Linda o Emilia con l'uso delle uova: per 1 kg di farina, 10 uova ovvero circa 500 g. In caso della pasta laminata basterà aggiungere circa 150 g d'acqua in più. Mora richiede una quantità aggiuntiva di acqua di circa 50 g. Questa ricetta è consigliata per pasta lunga (tagliatelle e lasagne) e paste ripiene. Si possono ottenere varianti significative variando le percentuali di tuorlo e albume fino ad arrivare alla sola presenza di albume o alla sola presenza di tuorlo. Più albume è presente più elasticità assumerà l'impasto: facilitando la produzione di paste ripiene dallo spessore molto sottile, idonee a contenere ripieni dal sapore delicato o particolarmente umidi (ad esempio paste ripiene con condimenti a base di pesce). Maggiore è il tuorlo, più incisivo sarà il sapore e maggiormente friabile il risultato dopo cottura.

INDICAZIONI PER PASTA FRESCA SENZA UOVA

Per preparare la pasta con sola farina e acqua si consiglia ca 330g-350 g di acqua tiepida per quella da trafilare e 450-500g per quella da laminare, In entrambi i casi è accettata l'aggiunta di un pizzico di sale. Mora richiede anche in questo caso una quantità ulteriore di ca. 50 g di acqua tiepida. L'impasto senza uova è indicato per cavatelli, orecchiette, bucatini, fusilli, strozzapreti

UN'ATTENZIONE IN PIÙ

Si consiglia il riposo di almeno 15 minuti dopo la lavorazione dell'impasto. Per chi vuol lavorare a mano si preferisca l'uso di una spianatoia di legno, poiché lavorare su una superficie ruvida dona una consistenza migliore alla pasta.

euroChef

attrezzature
per cibi di qualità

**Non hai
la cucina?
Non hai
la cappa?**

**Puoi avere
la qualità
del ristorante
anche nel
tuo locale!**



**Friggitrici automatiche e manuali,
anche senza cappa d'aspirazione**

Consigliate da:



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PRODOTTE IN ITALIA

EUROCHEF srl

Viale delle Nazioni, 101 - 41122
Modena, Italy - www.eurochef.it

NUMERO VERDE
800-561042

IL MONDO DELLA PASTA



MOLINO PASINI



PASTA D'ORO MOLINO PASINI: LA FARINA CON NOME E COGNOME

Il must have di Molino Pasini ha caratteristiche uniche e performance perfette per i professionisti del settore. Pasta d'Oro Primitiva è un prodotto che unisce le caratteristiche del prodotto per eccellenza per la preparazione di pasta fresca tradizionale, ripiena e al torchio, e la nostra linea Primitiva, una linea di prodotti che vuole rispondere al nascente trend di mercato che porta i nostri clienti a richiedere farine salutistiche ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico. La nostra farina Pasta d'Oro Primitiva è una farina di grano tenero tipo 2, ottenuta da grano decorticato a pietra, interamente italiano, ideale per la preparazione di pasta fresca ad alto contenuto di fibre con ancora più gusto, aroma e sali minerali, per un sapore e un profumo unico e inconfondibile. Permette una cottura veloce, è perfettamente elastica alla lavorazione sia manuale che con impastatrice. Il prodotto finale è altamente digeribile, caratterizzato da una corretta corposità e ruvidezza.



STRACCETTI PRIMITIVI AL LIMONE

PER GLI STRACCETTI

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta d'Oro Primitiva
- 250 g di acqua
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare insieme tutti gli ingredienti e avvolgere poi l'impasto ottenuto nella pellicola trasparente. Lasciare riposare per 30 minuti e successivamente tirare la sfoglia con la macchina. Realizzare gli "straccetti" o le forme a piacere e cuocere in abbondante acqua salata.

PER IL CONDIMENTO

- succo di 1 limone
- 20 g di burro
- 8 foglioline di basilico
- 200 g di crema di latte
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- pepe nero macinato al momento
- buccia di limone grattugiata al momento
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

In un sauté sul fuoco moderato, appassire il basilico nel burro per circa 2 minuti. Versare nel sauté il succo di limone e far ridurre della metà. Aggiungere la crema di latte. Far bollire lentamente fino a quando la salsa diventa cremosa, ossia da 3 a 5 minuti; aggiustare poi di sale. A parte, in una pentola di acqua bollente e salata, cuocere gli straccetti molto al dente. Scolare la pasta appena cotta, quindi versarla nel sauté della salsa. Saltare poi la pasta con la salsa e il Parmigiano Reggiano. Impiattare e spolverare con buccia di limone e pepe nero.



imperia®
dal 1932

www.imperia.com



La Monferrina®
dal 1978

www.la-monferrina.com

PASTA MACHINES SINCE 1932



**IL MONDO
DELLA PASTA****BONGIOVANNI**
- MUNAIO DAL 1977 -

TAJARIN CON BURRO NOCCIOLA, NOCCIOLE E SANTOREGGIA

(DI CAROL POVIGNA, POLLENZO FOOD LAB)

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA:

300 gr di farina Bongiovanni Antiqua Tipo 2

150 gr di tuorlo

60 gr di albume

2 uova intere e 4 tuorli

PER IL CONDIMENTO:

100 gr di burro

60 gr di nocciola Tonda Gentile delle Langhe sgusciata e tostata

Qualche rametto di santoreggia fresca

Sale

PREPARAZIONE

Unire la farina e le uova, impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Nel caso si disponesse di un'impastatrice planetaria e di una laminatrice per stendere l'impasto è possibile ridurre il quantitativo di albume e realizzare l'impasto con soli tuorli (185 gr di tuorlo, corrispondenti circa a 8 tuorli). Avvolgere con pellicola per alimenti e far riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello o di una laminatrice a rulli sino ad ottenere delle sfoglie dello spessore di circa un millimetro. Lasciar asciugare qualche minuto quindi arrotolare (se fosse necessario spolverare la sfoglia con un po' di farina) e tagliare le tagliatelle. Per ottenere i tradizionali tajarin piemontesi praticare dei tagli distanziati circa 1 millimetro; la regola è "più è sottile più sarà buono". L'eventuale irregolarità del taglio contribuisce alla ricchezza del piatto, apportando varietà in termini di consistenza e il pregio dell'artigianalità. Cuocere i tajarin in abbondante acqua salata e condirli con il burro nocciola, una spolverata di nocciole tagliate grossolanamente a coltello e qualche fogliolina fresca di santoreggia.

Per il burro nocciola, sciogliere il burro in un pentolino ed attendere la scomparsa della schiuma superficiale e lo sviluppo di un primo imbrunimento. Quando il burro assumerà il caratteristico colore ambrato ed il profumo della nocciola tostata, spegnere il fuoco e aggiungere due cucchiaini di acqua o di vino bianco per abbassare la temperatura. Salare leggermente ed aggiungere 2 rametti di santoreggia, lasciar infondere.



PASTALAND PASSION

LA TUA CUCINA
ANCHE SENZA
CANNA FUMARIA



Pastaland PASSION

Pastaland Passion è il cuocipasta ideale per bar, pizzerie e tutti i locali che propongono servizi di fast food di alta qualità, diversificando l'offerta di primi. Il suo software gestisce e controlla automaticamente 5 differenti tempi di cottura per ognuno dei 4 cestelli, la temperatura, il livello dell'acqua all'interno del bollitore ed infine l'abbattimento del vapore. È possibile abbattere le tempistiche tramite prodotti precotti servendo 4 porzioni in 30 secondi.



CUCINA ON
DEMAND E
SENZA SCARTI



ATTREZZATURA
DA BANCO



RISPARMI
GARANTITI
E BASSI
CONSUMI



NON
NECESSITA
DI CANNA
FUMARIA

*Tua con sole 2 porzioni
di pasta al giorno*



**I Mille Piatti di Pastaland
Passion: ovunque e per
tutti i gusti!**

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

800 014 405
CHIAMATA GRATUITA

techfood.it

IL MONDO DELLA PASTA



CARAMELLE VERDI CON FORMAGGIO SILTER AL BURRO E NOCCIOLE, CREMA DI FOIE GRAS E POLVERE DI FUNGHI PORCINI (RICETTA DEL MAESTRO PASTAIO WALTER ZANONI)

PER LE CARAMELLE VERDI

Ingredienti per 1 ricetta/1,5 kg al 50% (quantità netta)

500 g Farina tipo "00" "la Triplozero®" Molino Dallagiovanna

195 g uova intere

60 g spinaci

6 g sale fino

Scottare gli spinaci in microonde per qualche secondo, strizzarli e mescolarli alle uova con un frullatore ad immersione per finemente il vegetale. Mettere la farina in macchina e versare a filo le uova con gli spinaci. Impastare fino a che l'impasto non è liscio. Lasciarlo riposare coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare.

CARAMELLE VERDI CON FORMAGGIO SILTER AL BURRO E NOCCIOLE, CREMA DI FOIE GRAS E POLVERE DI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 porzioni/4 pz al 100% (quantità netta)

300 g pasta all'uovo verde spinaci

PER IL RIPIENO:

400 g RICOTTA VACCINA 'magra'

150 g FORMAGGIO SILTER 'GRATTUGGIATO'

Qb PEPE SELVATICO DEL MADAGASCAR

PER IL CONDIMENTO E GUARNIZIONE:

40 g burro 'nocciola liquido'

20 g nocciole sgusciate tostate 'a pezzi'

2 g funghi porcini polvere

PER LA CREMA:

100 g fegato grasso d'anatra 'torcione'

50 g panna fresca al 35% mg

Formare la farcia mescolando la ricotta con il formaggio. Sfogliare la pasta e formare le caramelle.

Per la crema, fare intiepidire la panna e stemperare il fegato grasso. Cuocere in abbondante acqua salata le caramelle. Condire con burro e nocciole. Servire con la crema di fegato grasso e la polvere di funghi





Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Dal 1976 **Sanfelici** emerge come una **realità dinamica** attiva nel settore della ristorazione con specializzazione nel ramo pizzeria.

Dedita al commercio di **prodotti di alta qualità** ed **eccellenze italiane regionali DOP**.

Maggio è un mese che inaugura la stagione estiva legata al nostro lago di Garda e che vede protagonisti prodotti **all'insegna della freschezza**: *le nostre burrate, stracciatelle e mozzarelle, i nostri crudi, carciofi con gambo alla romana, alici del cantabrico, le nostre polpe di pomodoro, gli asparagi e molti altri prodotti.*

Selezione di qualità



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tades, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it

www.sanfelici.it

**IL MONDO
DELLA PASTA**A ognuno la sua farina
Perteghella®**MOLIDORO**

RAVIOLO FARCITO CON BURRATA DI PUGLIA E FIOR DI ZUCCA, MANTECATO A I TRE POMODORI, GUARNITO CON CLOROFILLA DI BASILICO

(RICETTA DI GIOVANNI
CIFARELLI)

RICETTA PER 4 PERSONE

- > 320 g di Ravioli*
- > 10 g pomodorino datterino giallo
- > 10 g pomodorino datterino rosso
- > 10 g ciliegino
- > 10 g scalogno
- > 80 g burrata
- > 20 g fior fi zucca
- > basilico qb.

Lavare e mondare i pomodori, tagliare in 4 e successivamente saltare in padella con scalogno e olio extravergine, sale e pepe qb. Bollire i ravioli per 4 min e mantecare con la salsa precedentemente preparata, finalizzando con basilico e una manciata di parmigiano.

***per la preparazione della pasta del raviolo**

- > 500 g di farina Molidoro per pasta fresca "Pastd'oro zia Anna"
- > 5 uova in guscio grandi (circa 60g)
- > 2 g (opzionale) sale

Impastare gli ingredienti per 20 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Lasciar riposare per almeno 30 minuti prima di stendere la pasta.

Spessore della pasta secondo abitudini e necessita': da 0,5 mm a 3 mm.

SUGGERIMENTI:

Per un colore più intenso, aggiungere 3 tuorli.

Per un impasto più elastico, aggiungere un filo d'olio.

Per un impasto più morbido, aggiungere acqua fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Le dosi possono variare se s'impiegano macchine impastatrici, per cui sarà necessario ottenere una maggiore morbidezza dell'impasto.



Per fare un'ottima pizza, ci vuole un'ottima mozzarella

che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della Campania



CATALOGO PDF

**Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.**



- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com

***Gioielli
d'Italia:***

I formaggi di Capra

di Caterina Vianello

Alto valore nutritivo,
bassa percentuale di
grassi, alta digeribilità.
Nel vastissimo panorama
della produzione casearia
non è così semplice
trovare un prodotto
che riesca a riunire
contemporaneamente
in sé tutte queste
caratteristiche.





Ma è proprio l'incredibile ricchezza del mondo dei formaggi a rappresentare un punto di forza e a permettere di scoprire che oltre ai prodotti a latte vaccino, che rappresentano certamente la maggioranza sul mercato, oltre a quelli a latte ovino, esiste una "nicchia", ora fortunatamente sempre più conosciuta e apprezzata, di eccellenze in cui è il latte di capra ad essere protagonista.

I formaggi di capra sono un autentico concentrato di elementi nutrienti: in Italia, a differenza della Francia dove il loro consumo è prevalente rispetto alle altre tipologie, uno dei motivi che li penalizza è - ancora, purtroppo - il sapore, certamente più forte e più "complesso" rispetto a quelli a latte vaccino. Basta tuttavia accostarsi gradualmente e abituare il palato per scoprire una ed una varietà notevoli.

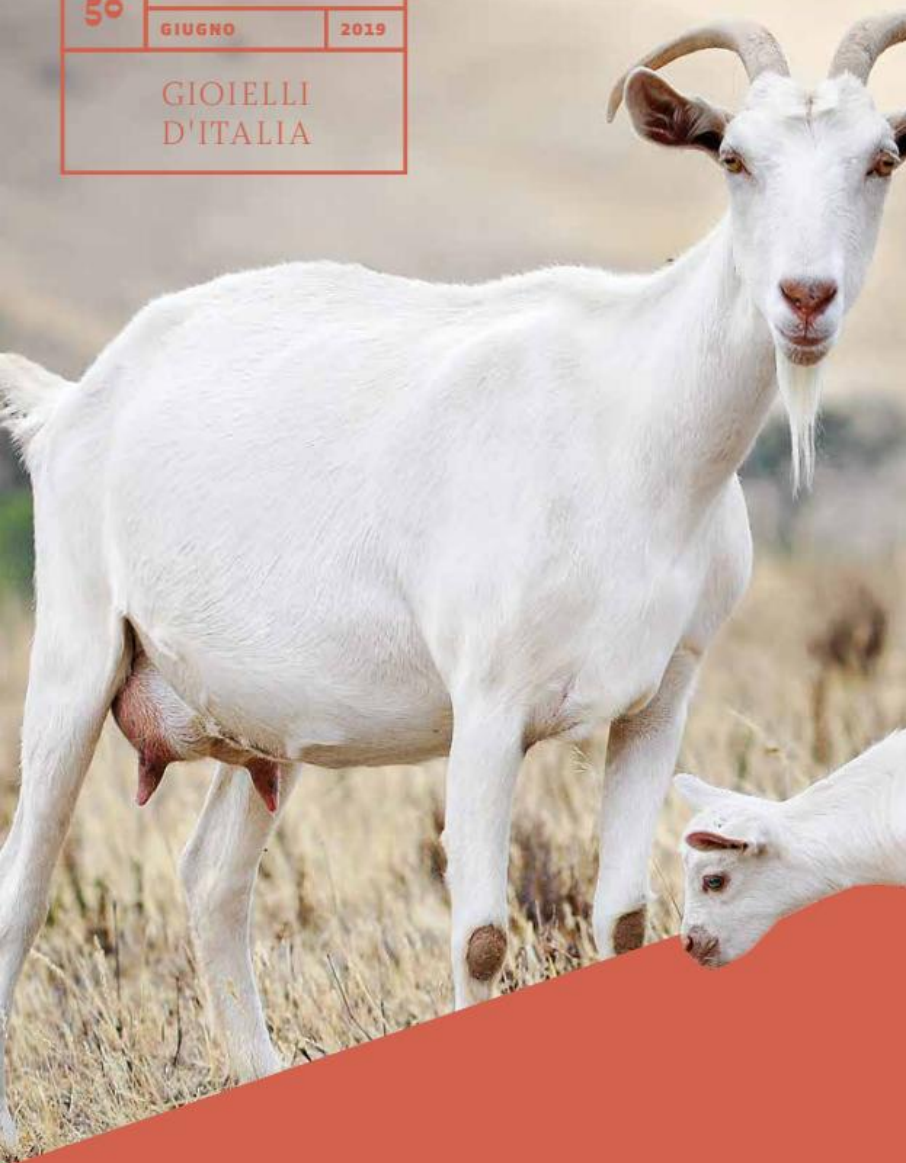
Dal punto di vista nutrizionale, uno dei punti di forza dei "caprini" è il fatto che possono essere adatti anche alle persone intolleranti al latte vaccino, perché la caseina (la componente lipidica del latte, di cui è ricco il latte di mucca) è presente in misura notevolmente inferiore in quello di capra. spetto a quello di mucca. Alto è inoltre il contenuto di calcio, fosforo, potassio, ferro, calcio, riboflavina e taurina, una specie di energizzante e antiossidante

naturale. Sono particolarmente indicati per chi soffre di ipercolesterolemia: tra le varie tipologie sono da prediligere i formaggi prodotti con il latte estivo, più magri (i grassi arrivano ad una percentuale tra il 2,7 e il 2,9%) rispetto a quelli prodotti durante l'inverno. Altra distinzione è quella fatta tra i freschi, meno calorici, e gli stagionati, certamente più saporiti ma anche più grassi. In ogni caso, ad orientare la produzione verso i freschi è proprio la ridotta presenza di caseina: la caseificazione è resa più difficile proprio dalla sua minor quantità presente nel latte e quindi anche la stagionatura è più complessa. Ecco perché i formaggi di capra sono quasi sempre freschi e a pasta molle, o al massimo semidura.

La produzione italiana, come dicevamo, non raggiunge i livelli di quella d'Oltralpe. Ma basta dare uno sguardo alle tradizioni regionali per scoprire che oltre al classico caprino fresco dal sapore acidulo e oltre alla ricotta, più dolce, c'è molto altro.

Partendo dal Nord, ecco l'unico formaggio di capra che ha ottenuto la certificazione Dop, **la Formaggella del Luinese**, un formaggio a pasta semidura, fatta stagionare per un periodo minimo di 20 giorni, e prodotta nella zona di Varese, in Lombardia. Lombardi (in particolare della Valcamonica e dal latte dalle capre bionde dell'Adamello) sono ancora il **cadolet**, una mattonella a pasta morbida, il moteli, lavorato con salatura a secco e stagionatura che varia dai 3 ai 15 giorni, lo sta'el, prodotto con salatura in salamoia e stagionatura di 30 giorni, a pasta molle e di colore bianco. Ecco poi il fatuli: piccoli cilindri inconfondibili per la crosta gialla brillante dovuta

*adatti alle
persone
intolleranti
al latte
vaccino*

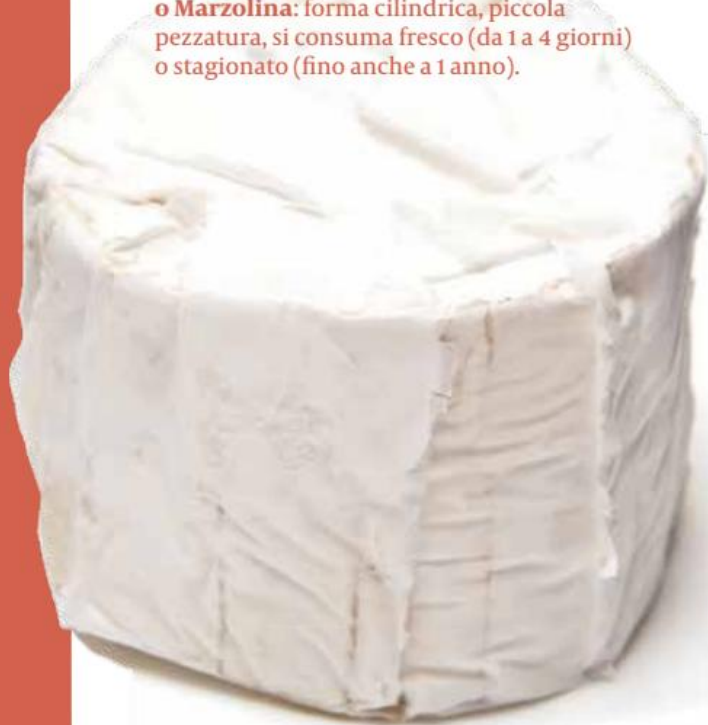


La tradizione prevede che sia fatto stagionare per qualche giorno su graticci di legno e poi maturare qualche mese in barattoli di vetro, a secco o in olio di oliva. In Abruzzo c'è il **caprino di Farindola**, a coagulazione lattica, che è a pasta cremosa e morbida, e si consuma fresco, e poi il caprino prodotto nella Valle del Sagittario a coagulazione presamica: stagionato, a pasta dura, con occhiature tonde medie e con la classica crosta. In Basilicata si produce il **Padraccio**, tipico dei comuni alle falde del Pollino, prodotto da giugno a settembre: dalla forma a sfera, è privo di crosta e la pasta è bianca e morbida, dal sapore acidulo. Tipica è la lavorazione che prevede che sia avvolto in foglie di felce. Al Sud, ecco la **cacioricotta del Cilento**, le cui forme si depositano in fuscelle, per poi lasciare posto alla salatura a secco o in salamoia, che dà luogo ad un prodotto a pasta semidura davvero particolare. Chiudiamo con la Sicilia, e il **padduni**, citato già da Omero, prodotto con caglio di agnello o capretto e a volte condito con pepe o peperoncino. È un formaggio fresco, morbidissimo e senza crosta, eredità antichissima da gustare.

all'affumicatura (praticata bruciando rami di nocciolo, faggio o ginepro e che a seconda di come è mantenuto il fuoco ne influenza le caratteristiche organolettiche) e alla successiva stagionatura, che può durare da uno a 6 mesi. Presidio Slow Food, ha sapore deciso ma gradevole, leggermente acido e pungente.

In Piemonte ecco il **blu di capra della Valcerrina**, un erborinato stagionato 90 giorni, il caprino della Val Vigizzo, dal gusto molto dolce, e la robiola di Roccaverano dalla forma cilindrica, con crosta sottile, liscia o

screpolata, con una fioritura naturale di muffe (a seconda della stagionatura il colore è bianco crema, paglierino, o leggermente rossiccio). La pasta è morbida e al palato il sapore è armonico. In Trentino ecco il Formaggio di capra di Lagundo: grasso, semicotto, di breve-media stagionatura, a pasta semidura, prodotto da Aprile ad Ottobre con latte crudo proveniente da capre di razze alpine locali. In Liguria c'è il **Caprino della Val Brevenna**: pasta molle, grasso, fresco o di breve stagionatura, dal sapore dolce. Il colore varia dal bianco al paglierino ma è l'eventuale trattamento con cenere di castagno o di faggio a cambiarne la colorazione. Scendendo verso il centro, tra Maremma e Ciociaria, ecco il **Marzolino o Marzolina**: forma cilindrica, piccola pezzatura, si consuma fresco (da 1 a 4 giorni) o stagionato (fino anche a 1 anno).



TUTTE LE GRANDI RICETTE HANNO UN SEGRETO.

QUELLO DELLA PIZZA NAPOLETANA SI CHIAMA **SCIÓRE**,
LA FARINA SEMINTEGRALE DI GRANO TENERO TIPO 2.

- RICCA DI **FIBRE E GERME DI GRANO** AD ALTO CONTENUTO DI OMEGA 3 E OMEGA 6
 - IDEALE PER LE **LUNGHE LIEVITAZIONI** E PER GLI **IMPASTI CON LIEVITO MADRE**
- CON SCIÓRE LA PIZZA RISULTERÀ **RUSTICA E FRAGRANTE**

SCIÓRE MOLINO NALDONI. VERA PIZZA NAPOLETANA.



Consigliata da
Vincenzo Cimino
Maestro Pizzaiolo Napoletano

**Eurial**

Eurial Italia - Via Molinetto, 76
31030 Borso del Grappa

SOTTO
Nathalie Jaquet,
Sales Manager/Trade Marketing



www.eurial.eu

Il Mercato del formaggio di capra in Italia

Apprezzati per le loro proprietà nutrizionali, i formaggi caprini sono sempre più presenti nelle tavole degli italiani. In Francia il loro consumo è ampiamente diffuso e il gruppo Eurial è il maggior produttore di questo alimento, attraverso il marchio Soignon, come ci spiega Nathalie Jaquet, direttrice commerciale e trade marketing del marchio n°1 in Francia sui formaggi e latticini di capra.

“I formaggi di capra sono molto apprezzati in Francia, ma in Italia qual è attualmente la fotografia di questo mercato?”

In Italia il mercato del formaggio di capra rappresenta 0.3% del totale del mercato formaggi. Oggi questo mercato è molto piccolo ma vanta una forte crescita, attualmente il formaggio di capra è consumato da 1 consumatore su 10, a differenza della Francia dove a consumarlo sono 8 consumatori su 10. I prodotti a base di latte di capra che oggi troviamo in Italia sono formaggi prevalentemente legati alla tradizione italiana come stracchino, robiola, ricotta, mozzarella e stagionati.

“Quali sono le principali caratteristiche dei formaggi di capra? Sia da un punto di vista nutrizionale che di applicazione pratiche? Si possono declinare su quali tipologie di piatti?”

Il latte di capra ha caratteristiche uniche diverse da quelle del latte vaccino e presenta una combinazione di qualità di proteine e grassi che rende eccezionale la produzione di formaggi ai quali conferiscono caratteristiche organolettiche davvero peculiari. Il latte di capra è naturalmente ricco in minerali e oligoelementi come il calcio, il magnesio, il ferro, le vitamine D, A e B. Le sue proteine sono di alta qualità grazie alla presenza degli 8 aminoacidi essenziali necessari alla produzione di energia. Inoltre, è composto da acidi grassi di dimensioni minori rispetto a quelli presenti nel latte vaccino,

permettendo quindi di essere digerito più facilmente. Oggi, questo tipo di formaggio sta piano piano conquistando le famiglie italiane. Molto di tendenza, viene sempre più spesso utilizzato in cucina ed è ottimo come ingrediente in sfiziose ricette.

“Quali sono le principali referenze di formaggio di capra commercializzate da Eurial? Ci sono dei prodotti specifici per il food service?”

Il brand Soignon è un brand storico presente in Francia dal 1895 ed è attualmente **il primo produttore e trasformatore di latte di capra in tutta Europa**. Il nostro prodotto di punta al momento è il tronchetto Soignon da 180g ma la gamma di prodotti non finisce qui e comprende anche Chèvre & Apéro Speck 100g. Eurial Italia attraverso Soignon propone prodotti destinati anche Food Service come il tronchetto di capra in formato da 1kg e il formaggio francese più popolare, il Brie, disponibile in versione caprina sempre da 1 kg. Infine, abbiamo una linea di IQF (Individually Quick Frozen: una tecnica di produzione per prodotti surgelati) di formaggi di capra: fette, crumble, cubetti...disponibile in tanti diversi formati per rispondere alle esigenze dei nostri clienti.

“Oltre ad essere più digeribili, i formaggi di capra sono ampiamente consigliati per chi deve seguire delle diete specifiche, consiglierebbe questo prodotto per chi ha qualche intolleranza alimentare, come al lattosio?”

I formaggi di capra sono sicuramente meglio tollerati dalle persone allergiche alle proteine del latte vaccino. Questo, però, non significa che i formaggi di capra siano senza lattosio e che possano essere sostituiti al latte vaccino per chi ha intolleranze. In questi casi è sempre necessario consultare il proprio medico.

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA

-
DOP,
IGP,
STG
D'ITALIA

- Marche -



Ascoli Piceno, e appena un comune su quattro superiore ai cinquemila abitanti, le Marche, da sempre “porta d’Oriente” del nostro Paese, sono l’unica regione italiana al plurale.

Affacciate sul mare Adriatico al centro dell’Italia, con poco più di un milione e mezzo di abitanti distribuiti nelle cinque province di Ancona, città capoluogo, Pesaro e Urbino, Macerata, Fermo e

di Caterina Orlandi

Caratterizzata dalla presenza dei monti Appennini, che dolcemente degradano lungo vallate parallele fino al mare. La regione si contraddistingue per la rara bellezza che l’ha resa terra di grandi personalità, da Giacomo Leopardi a Raffaello, da Giovan Battista Pergolesi a Gioachino Rossini, da Gaspare Spontini a Padre Matteo Ricci a Federico II, che qui sono nati. La regione delle Marche è ricchissima di eccellenze agroalimentari, dal prosciutto di Carpegna, che è stato utilizzato come ingrediente principale in questa pizza, alla Casciotta di Urbino, un’eccellenza casearia che sempre di più viene apprezzata in Italia e nel mondo. Le immancabili olive all’ascolana, una delizia originaria dell’entroterra marchigiano ma che ha letteralmente conquistato il mondo, i maccheroncini di Campofilone (una sottilissima pasta all’uovo da degustare con un ragù di carne) e poi ancora la porchetta e per i più golosi il coniglio in porchetta, il Ciauscolo (un salume pasta a morbida, originario dell’entroterra maceratese) e le immancabili Vincisgrassi – guai a chiamarle lasagne – sottilissime sfoglie di pasta all’uovo, farcite con ragù di carni miste.



Carpegna e Zucchini

Per rappresentare al meglio la regione delle Marche, la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha realizzato una pizza farcita con una delle eccellenze più prestigiose di questa regione: **il prosciutto di Carpegna DOP**. Per bilanciare la salinità e la sapidità del prosciutto è stata preparata una base con crema di zucchini verdi.

-La ricetta-

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- acqua,
- sale,
- lievito di birra,
- farina integrale biologica.

PROCEDIMENTO

Una volta formata le pallina, cuocere l'impasto in un contenitore di alluminio, questo accorgimento permetterà di mantenere la pasta morbida e fragrante, con gli aromi rustici, tipici della farina integrale sale, lievito di birra, farina integrale biologica.

PER LA FARCITURA

- prosciutto di Carpegna DOP F.lli Beretta (da adagiare a fine cottura sulla pizza, per preservare il sapore del salume e non scogliere la parte lipidica).
- Zucchine verdi marinate, tagliate per lungo e ripiegate.
- Mozzarella di Bufala campana, meglio se anche questa viene messa a fine cottura
- Cipolla rossa cotta con l'aceto bianco e poi messa a fine cottura
- Salsa di zucchini verdi (preparata con olio evo, sale, pepe, aromi vari).



AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA
- dop, igp, stg d'Italia -



Prosciutto di Carpegna

stagionato minimo 20 mesi.

*"Un gusto
inconfondibile e
aromatico"*

Un prodotto pregiato che nasce a Carpegna - nel cuore dell'Italia - e lavorato da un solo ed unico stabilimento dove 10 maestri norcini si tramandano i suoi segreti di generazione in generazione.

pack ha un grande impatto, dato dal colore esclusivo giallo/ocra dedicato ai cultori del Carpegna DOP nella sua migliore espressione.



Il Prosciutto di Carpegna DOP è frutto di un'accurata selezione delle materie prime e di processi di lavorazione e stagionatura estremamente precisi. Sono soltanto 3, ad esempio, le regioni di derivazione dei suini pesanti.

Un gusto inconfondibile e aromatico, dato dalla lavorazione e stagionatura tra le colline del Montefeltro, nel parco naturale dei sassi del Simone e del Simoncello, bandiera trasparente per l'aria salubre. Con una stagionatura minima di 20 mesi - tiratura limitatissima - il Carpegna è caratterizzato inoltre da una speciale stuccatura che unisce il grasso e il sale di Cervia ad un mix segreto di spezie. Viene preparato con cura, tagliato a caldo e affettato finemente, per poi essere imbustato in confezioni da 85 grammi. Il



Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)



Tel 02909851



info@fratelliberetta.it



www.fratelliberetta.it



Forno E100 E TUTTO È PIÙ SEMPLICE.

- * ZERO EMISSIONI CO₂
- * PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- * ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- * ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- * RIDOTTO COSTO ESERCIZIO



Pastaline è un brand di VELMA srl
Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434
info@pastaline.eu - www.pastaline.eu



Alessio Bertolucci e la sua Pala... Mondiale.

Viene da Massa il vincitore della categoria "Pizza in Pala" di questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza. Alessio Bertolucci, classe 1976, ha raggiunto il gradino più alto del podio a Parma, con la proposta "Origini", farcita con salsiccia, porcini, lardo, noci, pecorino, rosmarino. Alessio Bertolucci gestisce la pizzeria "14 elementi" - locale che si trova nel centro della città di Massa con 70 posti a sedere, e non è nuovo a piazzamenti importanti nelle competizioni di pizza: un giusto riconoscimento per un lavoro di ricerca fatto, come si leggerà in questa intervista, sull'impasto e sugli ingredienti utilizzati.



Alessio, prima di tutto complimenti per la bella vittoria. La tua pizza ha ingredienti molto saporiti, ma prima di parlare della farcitura, spiegaci come hai realizzato l'impasto.

"Per fare l'impasto ho realizzato una biga al 80% rinfrescata con farina integrale e farina di ceci gialla tostata, un richiamo alla "farinata", un prodotto tipico del territorio ligure - apuano a cui sono molto legato. Preferisco usare farine e prodotti del mio territorio, li conosco molto bene e danno a mio avviso un valore aggiunto importante alla pizza. E poi in una pizza in Pala il sapore dell'impasto è molto importante, per cui è sempre meglio cercare di caratterizzarlo il più possibile, aggiungendo un ingrediente che faccia la differenza."

La farcitura è ricca di sapori decisi, la salsiccia, il lardo, il Pecorino...Non deve essere stato facile bilanciarli adeguatamente.

“Come accennavo prima, nella pizza in Pala c'è molto impasto per cui se avessi utilizzato ingredienti più delicati questi non sarebbero stati esaltati a dovere. Il territorio da dove provengo offre delle eccellenze che si sposano bene con questo tipo di pizza: la salsiccia speziata di cinta senese, i porcini trifolati, le noci tostate, ma anche il lardo più delicato che ho utilizzato per amalgamare al meglio i sapori. E poi il Fiore Sardo, un'eccellenza tra le eccellenze, il rosmarino e la crema di Mascarpone per dare una nota dolce tra tutti questi ingredienti salati. E' sempre un terno al lotto indovinare i sapori di una pizza in grado di vincere il Campionato Mondiale della Pizza, ma ho cercato di dare il giusto bilanciamento tra tutti i contrasti di sapori: il dolce, il salato, la morbidezza e la croccantezza”

La pizza è cucina, ci sono dei professionisti da cui prendi ispirazione, o a cui ti rivolgi?

Una domanda invece relativa agli altri concorrenti: durante il Campionato Mondiale della Pizza c'è stata qualche altra ricetta che ti ha impressionato?

“Ero molto concentrato sulla mia performance però posso dirti che ci sono state due pizze che mi hanno veramente impressionato: quella di Riccardo La Rosa - ma rischierei di dire un'ovvietà visto che ha vinto il titolo per la Pizza Classica - e quella di un pizzaiolo che conosco, Daniele Lombardo. Daniele a mio avviso ha portato una pizza ben bilanciata con un ingrediente che normalmente non si usa spesso nella pizza: il cavolo. La farcitura che ha portato con pancetta croccante, vellutata di cavolo bianco, cavolfiori colorati saltati e pecorino stagionato è stata secondo me azzeccatissima!”

“Certamente, uno è Federico Gandolfi, (Enoteca Pinchiorri di Firenze) e l'altro è David Schliger del ristorante Pancino 2 di Marina di Massa. Entrambi due grandi professionisti della cucina.”

A chi dedichi questo successo?

A mia figlia Martina, di 9 anni.



Gli sponsor del Campionato Mondiale della Pizza



IN FOTO
Matteo Margarit con
la consorte Gallina,
durante il Campionato
Mondiale della Pizza



LILLY CODROIPO

L'azienda friulana specializzata nella produzione di minuterie e attrezzature dedicate alla pizza e alla ristorazione è diventata un punto di riferimento immancabile per i pizzaioli sia al Campionato Mondiale della Pizza che al di fuori di esso. Questo grazie ad un lavoro cominciato più di 30 anni fa da Renato Margarit e portato avanti con la stessa passione dai figli del compianto imprenditore friulano, scomparso cinque anni fa ma ricordato con affetto da tutti i pizzaioli. Le pale e le minuterie per pizza by Lilly sono oggi apprezzate e diffuse in tutto il mondo, grazie ad un attento lavoro di ricerca e innovazione sui materiali utilizzati e sull'ergonomia delle attrezzature. Presente assieme alla moglie al Campionato Mondiale della Pizza, Matteo Margarit racconta il proprio punto di vista sulla manifestazione "Eccoci qua, come ogni anno sin dalla primissima edizione del Campionato Mondiale della Pizza, a tirare le somme di 3 giorni di intenso lavoro ma soprattutto di tanta crescita e perchè no... di tanto divertimento! Il Campionato oramai non è solo un'occasione di scambi commerciali: è un momento di ritrovo di amici e professionisti, che passano anche solo per un

saluto e una chiaccherata. E da questi incontri spesso e volentieri nascono le idee per nuovi prodotti che servono: il mondo della pizza è in continua evoluzione e di conseguenza siamo tenuti anche noi a integrare la nostra offerta con attrezzature adatte alle esigenze che via via si creano. Un grazie di cuore a tutti quelli che sono passati al nostro stand e un Arrivederci all'anno prossimo!"



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**

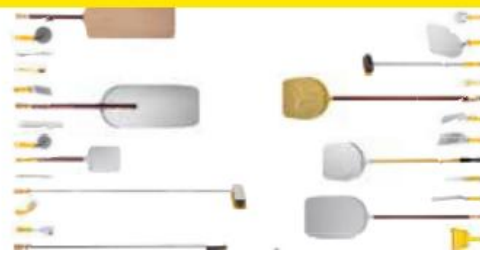


**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com
la qualità   made in Italy





I vincitori del Campionato Mondiale della pizza. La Pizza in Teglia di Angelo D'Intino

Un pizzaiolo abruzzese si è aggiudicato il gradino più alto della categoria Pizza in Teglia al Campionato Mondiale della Pizza: Angelo D'Intino della pizzeria Made in Italy di Cepagatti, popolosa località in provincia di Pescara, ha ottenuto questo prestigioso risultato con una ricetta molto saporita: una teglia condita con formaggi, salsiccia, melanzana, rucola e tartufo. Angelo D'Intino, classe 1984, porta alto il nome di una regione - l'Abruzzo - che oltre ad avere grandi eccellenze alimentari, riesce ad avere pizzaioli iridati ad ogni edizione del Campionato Mondiale della Pizza, una dimostrazione di professionalità e bravura dei pizzaioli di questa bellissima terra.

a cura della redazione



Angelo, complimenti per la bella vittoria! Ci può raccontare qualcosa di lei? Da dove viene? Da quanti anni fa il pizzaiolo? La sua pizzeria...

Mi chiamo Angelo D'Intino, ho 35 anni, sono sposato con Rosaria e insieme abbiamo dato alla luce tre splendidi bimbi, Maya, Anna e Alfonso Simone sono nato, vivo e lavoro a Cepagatti in provincia di Pescara. Ho iniziato a preparare le prime pizze nel ristorante di mia madre, dopo qualche anno ho deciso di aprire la mia attività, Made in Italy Pizzeria, un locale piccolo ma accogliente che lavora prevalentemente con il servizio d'asporto. Abbiamo aperto quasi cinque anni fa e mi avvalgo dell'aiuto di sei bravi collaboratori e serviamo pizze in teglia e calzoni fritti di vari gusti."

Qual è la ricetta dell'impasto della Pizza Made in Italy? Quali farine ha utilizzato? Come ha lavorato l'impasto?

“Ho preparato un impasto con metodo diretto, realizzato con un mix di farine fornite da un mulino della mia zona e con grani esclusivamente locali, l'idratazione è al 60% e non ho fatto nessuna pre-cottura. Si tratta di un surplus di lavoro, ma è una ricetta che ho già sperimentato con successo nel mio locale: I clienti apprezzano perché l'impasto risulta allo stesso tempo croccante e digeribile, ma la pasta rimane comunque morbida alla masticazione.”

La pizza in teglia ha una farcitura molto ricca, con quale criterio ha scelto gli ingredienti? Sono prodotti del territorio, stagionali, oppure è una pizza che hai creato lei e che propone anche nel suo locale?

“Ci piace lavorare con materie prime di prima qualità cercando, se possibile di rispettare la stagionalità dei prodotti e ci serviamo da fornitori locali a km zero. Per le pizze che servo nel mio locale io e i miei collaboratori utilizziamo per esempio solo mozzarella fiordilatte di latte abruzzese. Per la ricetta mi sono basato su qualcosa che so che incontra i gusti delle persone che lavorano con me, a fine turno infatti preparo per tutto il mio staff questo tipo di pizza ed ho pensato che se piaceva molto a noi, poteva perché no, piacere anche ai giudici del Campionato Mondiale della Pizza. E' una con ingredienti semplici e alla fine questo ha premiato!”



Quali sono secondo lei le regole base per fare una buona pizza in teglia?

“Usare materie prime di qualità, dalla mozzarella al pomodoro e poi farcire con semplicità la pizza. Per il mio metodo di lavoro e per la mia esperienza consiglio di non fare la precottura dell'impasto”

Sono passati quasi due mesi dalla vittoria di Parma al Campionato Mondiale della Pizza. A mente fredda, questa esperienza ha cambiato qualcosa al suo lavoro, oppure no?

Dopo la vittoria al Campionato Mondiale della Pizza alcune cose sono cambiate in meglio: prima di tutto ora sono consapevole, che seppur con maggior sforzo il metodo di lavoro che utilizzo è valido ed efficiente, ma soprattutto il titolo mi ha caricato di responsabilità verso i clienti, che già erano tanti ed oggi sono tantissimi!!! Non smetterò mai di ringraziarli!

C'è qualcuno a cui vorrebbe dedicare questa vittoria?

“la vittoria la dedico alla mia famiglia, spesso sto fuori casa per lavoro per intere giornate e loro non mi fanno pesare la mia assenza, al mio staff, a mia madre che mi ha tramandato la passione per la panificazione e ai miei clienti!”



Gli sponsor del Campionato Mondiale della Pizza 2019



A DESTRA
Lo chef Heinz Beck
con il sig. Alessandro
Castelli, al Campionato
Mondiale della Pizza



CASTELLI FORNI SRL

Castelliforni, in qualità di sponsor, anche quest'anno non poteva rinunciare ad offrire il suo supporto al Campionato Mondiale della Pizza. L'azienda romana, partner tecnico al Campionato Mondiale della Pizza per le gare di Pizza in Teglia e Pizza in Pala, ha dato prova, con i propri forni, di grande affidabilità e qualità, dando modo ai concorrenti di queste due competizioni, di gareggiare in assoluta sicurezza e tranquillità. Elio Castelli, titolare dell'azienda "Una buona progettazione, è spesso la chiave del successo.." e in questa edizione tutti i partecipanti hanno potuto constatare e beneficiare degli eccellenti risultati ottenuti grazie all'efficienza, competenza e professionalità di tutto lo staff organizzativo. Per l'Azienda Castelli

forni, il Campionato rappresenta sempre un'importante occasione per dimostrare, in un contesto operativo, le doti tecniche dei propri forni elettrici, studiati e costruiti per la cottura specifica di pizza tonda, pala e teglia. Infatti, durante le gare, abbiamo potuto osservare, da parte dei concorrenti, una maggiore abilità nell'utilizzo appropriato dei forni. Un indicatore di come i professionisti hanno più consapevolezza nella scelta di attrezzature che garantiscano loro qualità, risparmio e prestazioni ottimali. La visibilità ottenuta in questo contesto, sicuramente contribuirà a rafforzare la convinzione e la determinazione con le quali l'Azienda si impegna quotidianamente nello sviluppo di nuove soluzioni a vantaggio dei clienti.





**SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI**

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO

Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.

Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.

Controllo preciso della cottura.

Elevata capacità produttiva
e ridotti consumi energetici.



Castelliforni 

FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it

Gli sponsor del Campionato Mondiale della Pizza 2019



9-10-11
APRILE 2019



LATTERIA MONTANARI SRL

Partner per il terzo anno consecutivo del Campionato Mondiale della Pizza, Latteria Montanari produce e commercializza prodotti lattiero caseari dal 1951. Specializzatasi in referenze dedicate alla pizza, l'azienda con sede a Villesse, in provincia di Gorizia, nel 2010 introduce un impianto di filatura al vapore dedicato alla mozzarella per pizza. Si tratta della prima azienda italiana a dotarsi di questo tipo di macchinario, che fa mantenere alla mozzarella un profumo e una sapidità che non ha eguali. Roberto Cara, Direttore Commerciale di Latteria Montanari, rappresenta l'azienda al Campionato Mondiale della Pizza e ci racconta il suo punto di vista sulla manifestazione che si è svolta a Parma

lo scorso aprile "Rivolgo un particolare ringraziamento all'organizzazione che quest'anno, grazie al lavoro sinergico tra Campionato Mondiale e Cibus Connect ha aperto le porte a nuovi operatori internazionali! Sul fronte delle competizioni, sono certo che il Campionato rappresenti per il settore un momento di crescita professionale, stimolando il confronto e proponendo innumerevoli nuove idee di pizza, alimento nel quale l'Italia è riconosciuta in tutto il mondo.



A DESTRA
lo chef Heinz Beck con
Roberto Cara di Latteria
Montanari

Quella Vegetariana



La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio microbico anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



OFFICIAL PARTNER
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2019



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

LA BIRRA



Il mercato della **Birra Artigianale** **Italiana**

di Alfonso Del Forno

Nel ventennale della nascita di Unionbirrai, l'associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti ha realizzato uno studio sul mercato della birra artigianale, in collaborazione con OBIArt, laboratorio dell'Università degli Studi di Firenze dedicato allo studio del settore brassicolo artigianale italiano. Questa struttura universitaria è specializzata nello studio delle tematiche economiche relative alla organizzazione e gestione delle imprese e dell'intera filiera brassicola rispetto alle criticità e le opportunità di successo sui mercati. L'analisi del mercato è partita da lontano, affrontando dapprima i numeri dello scenario internazionale, dove emerge che l'Italia si colloca (dati 2016) al quarto posto in Europa per numero di birrifici presenti sul territorio (757), dopo Regno Unito (2250), Germania (1408) e Francia (950). In termini di produzione di birra, l'Europa è seconda al mondo con i suoi 400,2 milioni di ettolitri, dopo la Cina che ne produce 497,8 (dati 2016). L'Italia ha contribuito alla quota europea con i suoi 14,5 milioni di ettolitri (10° posto). Rispetto ai consumi, l'Italia è al 6° posto per quelli totali, ma al 30° per quelli pro capite, con 31 l/annui. I dati sopra elencati sono riferiti alla birra nella sua totalità, senza distinzione tra

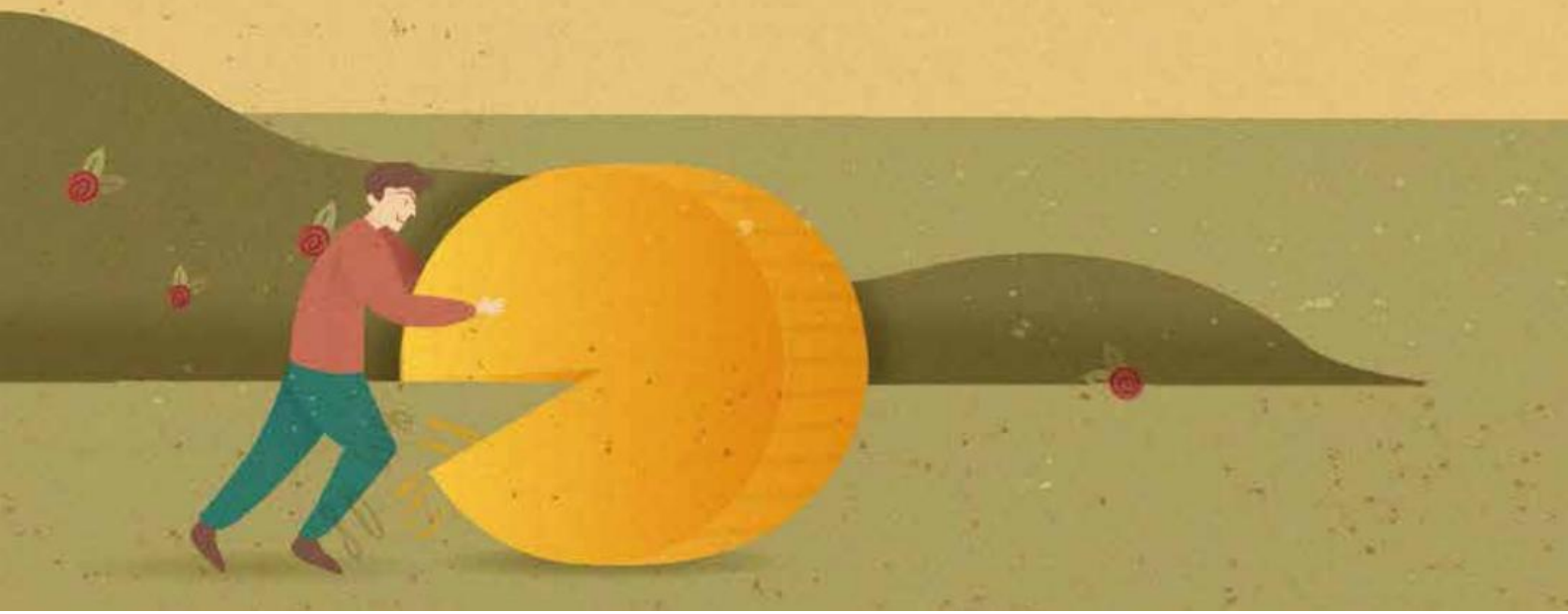
quelle artigianali e quelle industriali. In questo ambito, analizzando il numero di birrifici presenti sul territorio nazionale, si è potuta rilevare una grande crescita del numero di aziende dal 2015 al 2017, passando da 649 a 1008 imprese (+55%), che in termini di addetti ai lavori si è tradotto in un aumento del 16% della forza lavoro, passando dai 7893 addetti del 2015 ai 9128 del 2017. In termini di distribuzione regionale, è importante notare che la concentrazione maggiore è nell'Italia settentrionale, mentre nel centro sud, nonostante il numero inferiore di aziende, si registra il tasso di crescita più elevato. Altro parametro interessante è la distribuzione delle imprese in funzione del numero di addetti occupati, con l'84% dei birrifici che ha meno di 5 dipendenti e solo 1,5% con più di 50. Approfondendo nel dettaglio il mondo della sola birra artigianale, Unionbirrai ha coinvolto, nel maggio 2018, 350 birrifici soci, tra i quali ne hanno selezionato 97 per un'analisi profonda. Dallo studio fatto è emerso che in media i birrifici producono poco più del 50% del potenziale produttivo delle loro aziende, con 72.232 hl/anno rispetto a un potenziale di 130.000 hl/anno. In termini di fatturato, il valore medio è di 380.000 euro, con il 73% delle aziende che vedono questo valore in costante crescita, a fronte

LA BIRRA

del 27% che ha un fatturato stabile. Dal 2015 al 2017 il fatturato medio è salito del 36,3%. Molto interessante anche il dato che si riferisce alle tipologie di birre prodotte: il 73% sono alte fermentazioni e il 25% basse fermentazioni, di cui il 51% è destinato alla vendita in fusto, il 41% in bottiglia e il restante 8% alla vendita diretta nei brewpub. Analizzando i canali di vendita in termini geografici, il 38% della birra è venduto in ambito locale, il 29% nella regione di appartenenza, il 30% nelle altre regioni italiane e il restante 3% all'estero. E' curioso capire chi sono i mastri birrai e il loro profilo individuale. Dallo studio emerge che in genere si tratta di un 40enne con istruzione superiore/universitaria che è passato alla produzione della birra dopo altre esperienze lavorative, il più delle volte di natura professionale. Nel 46% dei casi il birrificio è avviato in forma di società pluripersonale, mentre nel 22% dei casi è una ditta individuale. Interessante conoscere l'idea dei birrai rispetto alle birre che producono, considerando il loro punto di vista. Per tutti il fattore qualità è quello che maggiormente fa la differenza, con grande attenzione al carattere artigianale della birra, agli elevati standard qualitativi raggiunti, l'assortimento delle produzioni e

il legame con il territorio. Altro punto di forza, per i produttori, è la capacità di adattarsi alle esigenze di mercato in maniera rapida e dinamica, così come ha grande valenza il rapporto umano che s'instaura con i consumatori. Il gap maggiore che si rileva, rispetto alla birra industriale, è in termini di comunicazione e di prezzo, anche se questi sono fattori ampiamente compensati dai punti di forza di cui sopra. Di certo, è utile alla diffusione della birra artigianale la presenza in eventi e in contesti di formazione, dove si contribuisce alla consapevolezza del consumatore finale. Cheers!

Illustrazioni di
Antonella Manenti





ANTRACITE.CC

Mugnai da Cinque Generazioni

PASSIONE
TRADIZIONE
INNOVAZIONE

Farine create appositamente
per poter ottenere impasti
fragranti, dall'**ottimo sapore**
e con un'**alta digeribilità**.

VISITA IL NOSTRO WEBSITE
PER SCOPRIRE TUTTI I PRODOTTI



WWW.MULINOSARTORI.IT

Un dolce per l'estate

Semifreddo alla fragola con cuore di geleé

di **Gianandrea Rorato**

L'estate è alle porte ed è pur vero che cerchiamo di avere un corpo snello ed atletico, sia donne che uomini, per cui siamo molto attenti alla dieta, ma qualche libertà possiamo chiedercela, se in occasione del compleanno di qualche amico o di altra simile ricorrenza. In questo caso ci viene in aiuto un giovane è già affermato pasticciere friulano, Luca Diana, che ha la sua bella e ricca pasticceria nel cuore di Pordenone, città famosa per uno degli eventi culturali più importanti d'Italia: pordenonelegge, che quest'anno è programmata dal 18 al 22 settembre. Luca Diana, dunque, ha risposto alla nostra richiesta di un dolce che sia insolito, attraente, bello da vedersi e, naturalmente, buono. "Suggerisco per un evento estivo tra amici un piacevole semifreddo adatto alla stagione," ci ha detto, e la sua proposta ci è parsa molto interessante, per cui

la proponiamo ai nostri lettori.

Stiamo vivendo un periodo di tanti cambiamenti in ogni settore della vita e della società, per cui si ha bisogno di qualcosa di diverso dalla solita routine quotidiana, si sta riscoprendo anche il bisogno di una sosta, di lasciarsi andare al piacere della tavola, di lasciarsi emozionare da cose belle e piacevoli. È per questo che i musei sono sempre pieni di attenti visitatori, i luoghi romantici sono molto frequentati, Cividale, Asolo, Venezia, Firenze, le Cinque Terre, Sovana, Pitigliano, Bagnoregio, per citarne qualcuno, e ancora i ristoranti più famosi, in particolare quelli stellati, quelli dell'associazione Le Soste, quelli degli Jeunes Restaurateurs d'Europe. E così è per i più seri forni artigiani, per le pasticcerie più attente e raffinate

Il dolce che presentiamo oggi appartiene a questa categoria, cioè a quella dei dolci non previsti, che regala emozioni, che crea il piacere dell'incontro. Abbiamo bisogno di riscoprire lo stare assieme, conversare, sorridere, spegnere la Tv con le sue storie tristi, grigie, anche quelle politiche. Abbiamo bisogno di riscoprire il piacere che la vita sa offrire e fermarsi in un buon ristorante, gustare piatti raffinati, un dessert bello e gustoso sono gioie cui non rinunciare. L'avviso è anche per ristoratori e pizzaioli: non basta che i piatti siano salutari e nutrienti, devono essere belli, emozionanti, tali da strappare l'applauso, come il dolce di Luca Diana che qui presentiamo.



La ricetta

Ingredienti:

Per il semifreddo alla fragola:

200 g di polpa di fragole mature,

5 g di gelatina alimentare,

25 g di acqua per gelatina,

250 g di meringa per semifreddi, 2

50 g di panna montata.

Metti in ammollo la gelatina con l'acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo monta la panna e conservala in frigorifero. Fa sciogliere in microonde la gelatina con una piccola parte di polpa di fragola e aggiungi quanto ottenuto al resto della polpa, quindi fa incorporare la meringa con un frustino e alleggerisci con la panna montata.

Per il geleé alla fragola: 180 g di polpa di fragola, 80 g di zucchero saccarosio, 2 g di gelatina alimentare, 10 g di acqua per gelatina, succo di 1/3 di limone. Metti a mollo la gelatina nella sua acqua fredda, frulla nel frattempo lo zucchero con la polpa di fragola, prendine una piccola parte per sciogliere a caldo la gelatina e uniscila al resto della polpa, infine aggiungi il succo di limone, e metti quanto ottenuto in stampi di silicone a forma di sfera e congelali, sformandoli al momento dell'utilizzo.

Altri ingredienti: pan di Spagna, Maraschino. Prepara dei dischetti di pan di Spagna. Prepara il semifreddo e inizia a formare il dolce versando una parte del semifreddo sul fondo dello stampo, inserisci una geleé congelata, riempi con semifreddo e termina con i dischetti di poan di Spagna, leggermente imbevuti, se piace, di maraschino e metti a congelare. Sforna al momento dell'utilizzo



GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC

FoodNova

IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI



16/19 Novembre 2019
Fiera di RIMINI



organizzato da:

 **Exmedia**

part of:

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

in collaborazione con:

ITA[®]

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane



ITAKA

RETHINK HOSPITALITY

ITAKA si rivolge alla ristorazione, proponendo una collezione di portamenù, porta conto, carta dei vini, segnaposto e molto altro, dalle forme minimali e colori selezionati.

Tutti i nostri articoli sono realizzati in **Kurame®**, un composto di rigenerato di cuoio, con proprietà eccezionali per forma e durata, tutto orgogliosamente "made in Italy".



*Comunica e proponi al meglio la tua qualità, i tuoi piatti
e le tue conoscenze attraverso i nostri articoli.*



Personalizzare



L'espressione **"su misura"** acquista un significato concreto: l'ampia scelta di prodotti può essere personalizzata a seconda delle esigenze del cliente.

**Perchè le nostre creazioni
diventino davvero le vostre!**



*Verso il
Campionato
Mondiale
della Pizza
2020*

L

Lo scorso 21 maggio si è svolta la finale del 2° Campeonato Absoluto de Canarias de Pizza, presso il Recinto Ferial (Centro Congressi) di Santa Cruz de Tenerife.

La manifestazione partita a marzo 2019 si è svolta con una fase preliminare, dove sono stati selezionati i 12 migliori pizzaioli dell'arcipelago spagnolo, riuniti poi per l'appuntamento finale nella città di Santa Cruz de Tenerife. La manifestazione, giunta quest'anno alla seconda edizione - è stata organizzata dal gruppo COMIT, realtà che importa e distribuisce prodotti italiani nella regione e che da due anni in collaborazione con il Campionato Mondiale della Pizza, organizza il Campeonato Absoluto de Canaria de Pizza.



Campeonato Absoluto de Canarias de Pizza, vince

Daniele D'Auria



A vincere la competizione il pizzaiolo Daniele D'Auria, della pizzeria "Ciao Toto" di Los Cristianos Tenerife, che oltre ad aver vinto il titolo, rappresenterà le Isole Canarie all'edizione 2020 del Campionato Mondiale della Pizza.

Al secondo posto Riccardo Borello, della pizzeria "Pomodoro e mozzarella" di Maspalomas, Gran Canaria e terzo classificato Luca Zambarda della pizzeria Tijuana di Adeje Tenerife. Partner della manifestazione il Molino Agugiario e Figna, con la linea per pizza 5 Stagioni.

#EXPRESSYOURSELF

PALERMO, ORE 04:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



Come Salvatore, palermitano dal carattere rustico ma genuino. Una personalità che esprime attraverso i suoi impasti realizzati con un mix di farina classica 00 e Grano Franto. Nascono così le sue pizze dal gusto forte e deciso: proprio come lui!

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



LA PASSIONE PER LA PIZZA

SAVE THE DATE!



CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA 2019

21—22 ottobre *ritorna ad Host* il **Campionato Europeo della Pizza**

Appuntamento a Milano, in occasione del salone Host, per l'edizione 2019 del **Campionato Europeo della Pizza**, la manifestazione organizzata da Pizza e Pasta Italiana che trova nel salone meneghino dedicato all'accoglienza e alle attrezzature professionali, la giusta cornice per la sua connotazione internazionale, con pizzaioli provenienti da tutta Europa. Già tante le richieste pervenute per questa gara che ogni due anni celebra la pizza: per partecipare è necessario essere pizzaioli in attività e provenire da uno dei paesi dell'Unione europea. Il tema è la pizza tonda classica,

cotta su piano refrattario, con impasto e ingredienti a scelta del pizzaiolo. La manifestazione si svolgerà in due giornate, rispettivamente **lunedì 21** e **martedì 22** ottobre, all'interno del padiglione 3 della fiera di Rho, a Milano.

Per avere informazioni sulla gara è possibile contattare la redazione di **Pizza e Pasta Italiana** tel + 39 0421 83148 e a breve verranno comunicate le modalità di iscrizione per la gara.

Attenzione: le iscrizioni andranno avanti fino ad esaurimento dei posti disponibili.



19 novembre **Campionato Pizzaioli d'Italia 2019**, si riparte *da Ristora Hotel Sicilia*

Il prossimo **19 novembre** si terrà a Catania, in occasione di Ristora Hotel Sicilia, la tappa del **Campionato Pizzaioli d'Italia**, questa volta la città ai piedi dell'Etna ospiterà i pizzaioli che si daranno battaglia con una pizza che esalterà uno degli ingredienti selezionati dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana. Non ci saranno quindi limiti alla fantasia e alla creatività dei pizzaioli che dovranno preparare una pizza con impasto e fantasia a scelta libe-

ra, ma con un unico ingrediente obbligatorio, questa volta il Pistacchio di Bronte, in omaggio al territorio che ospita questa competizione.

Un'occasione imperdibile per partecipare ad una manifestazione unica nel suo genere che celebra sia la pizza che le eccellenze agroalimentari del territorio italiano.

Per info: tel + 39 0421 83148



CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



IN FOTO,
L'Empoli, Nozze di
Caterina de' Medici
con Enrico II di
Francia

Bianca, soffice e golosa: la besciamella!

Storia e leggende della salsa più famosa

di Stefano Buso

Roland Barthes, critico letterario e saggista francese, scriveva che "l'appetito ha qualcosa in comune con il sogno" e, in questo caso, non si tratta di fantasticherie bensì di realtà, nella fattispecie, di una delle salse più importanti dell'art culinaire. Quale? L'Artusi ne "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" la chiamava "balsamella", tuttavia, per la stragrande maggioranza di cuochi e chef resta l'aristocratica béchamel, mentre, per noi comuni mortali infatuati dalla musa Gastarea è la popolare besciamella - termine che strizza l'occhiolino alla gustosità evocando una miriade di cose buone... Chiamatela come preferite, con intonazione francese o italiana, ma alla fine il composto preparato con farina e burro (roux), latte caldo insaporito di noce moscata e aggiunto senza fretta diverrà una sopraffina besciamella, che l'intelligenza gastronomica, unanime e senza alcuna esitazione, reputa essere la premiere dame delle salse principali o, più semplicemente, un piacere di gola. Il tutto nella misura di "uno, uno e uno" - ossia un litro di latte, un etto di farina e stessa dose di burro da sommare (o sottrarre) in relazione alla quantità che serve. Detto ciò, si pensi al suo impiego totalizzante - dagli antipasti ai piatti di mezzo - più un bel numero di stuzzichini, che grazie all'anzidetta salsina diventano irresistibili. Insomma, le ricette che la reclamano nella loro task-force sono una valanga. Come lasagne, gnocchi alla parigina, cannelloni, crespelle e ancora timballi, quiche, pasticci e altre sfiziosità. Parrà strano ma la besciamella non prese le mosse in Francia ma Italia per quanto vi siano gastronomi che sostengono l'opposto, quindi qual tesi sposare senza pa-

trriottismi? Diciamo che approfondimenti attendibili abbracciano la prima idea, in particolare, pare sia toscana la culla della besciamella, o meglio, della sua antenata, che non aveva granché in comune con la variante moderna. Agli albori fra gli ingredienti comparivano il brodo di carne, spezie, odori e la panna liquida. Il manicaretto era noto come "salsa colla" e così apostrofata venne apprezzata per un bel po'. Anni dopo, Caterina de Medici la diffuse Oltralpe e fu lì che l'intingolo, errando di cucina in cucina, si trasformò nella squisitezza che ora apprezziamo, ovvero, la sauce béchamel.

Ma chi la ideò, qual è il nome di colui che ebbe l'arguzia di stravolgere la salsa originale dando forma a tanta bontà? Il cuoco francese wnel suo tomo "Le cuisier francaise" dato alle stampe nel 1651 chiamò in causa la salsa qui rappresentata e il motivo è presto detto. La Varrenne era il cuoco di Nicolas Chalon du Blé, marchese d'Uxelles e, come capitava nelle magioni patrizie, si dava un gran da fare per compiacere il suo datore di lavoro e gli habitués che facevano avanti indietro a corte. Così, proprio per omaggiare uno di questi personaggi - Louis de Béchamel marchese di Nointel - decise chiamare "béchamel" la salsa fatta con latte, farina e burro. Il gesto fu apprezzato dal nobile, che in tal modo si conquistò una fetta di notorietà, visto che quando si parla di besciamella sbucca fuori questa simpatica storiella.



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIADALLA RICETTA ORIGINALE
ALLE SUE RIVISITAZIONI

Allo stesso modo di altre preparazioni, questa salsa col tempo subì rivisitazioni e ritocchi, alcuni senza grandi cambiamenti, altri più importanti. È il caso della "Sauce Mornay" che altro non è che una béchamel con tuorlo d'uovo, panna e formaggio Emmentaler (o parmigiano) e serve per accompagnare uova, piatti di pesce e una cospicua declinazione di verdure. La Mornay compare nei primi anni dell'800 e si desume sia stata ideata nelle cucine del lussuoso ristorante Grand Véfour, a Parigi, in onore dei marchesi di Mornay - frequentatori dell'esclusivo milieu.

Altre trasformazioni avvennero più meno in tempi recenti e riguardano l'impiego dell'olio al posto del burro per renderla

più light. Questa ed altre sono opzioni legittime, talune discutibili, ma non certo da ostacolare a suon di barbosi anatemi, poiché la cucina è sempre in continua evoluzione. L'unico appunto da avanzare è che la béchamel orfana del burro è come un ragù privo del pomodoro. In parole povere largo alla fantasia ma sempre rispettando la tradizione, in pratica, la cultura, poiché senza memoria la gastronomia perderebbe il suo significato entrando in quella sorta di centrifuga dove si mischia-



IN FOTO,
Sauce Mornay



no buon gusto e pacchiano. E poi, per dirla scherzosamente, cosa direbbe mastro La Varrenne se la sua salsa che ha mandato in estasi una frotta di palati fosse stravolta all'inverosimile diventando un clone dell'originale? È fuori discussione che a distanza di anni dalla sua apparizione "la balsamella" (apostrofandola come amava l'Artusi) continua a recitare la sua parte in quello straordinario palcoscenico che è la scienza culinaria, e così sarà ancora per tanto tempo. Almeno, sotto questo squisito aspetto, sussistono ben pochi dubbi.

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



 **Omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



MADE WITH PASSION.



Passione, qualità, innovazione

Da oltre 30 anni produciamo con passione per fornire ai pizzaioli strumenti di qualità professionale. Esattamente la stessa passione impiegata dai maestri pizzaioli per creare i loro capolavori di gusto.

LA STORIA
DELLA PIZZA

Inizia il Novecento e l'Italia conosce decenni di guerre, invasione e povertà

31

di Giampiero Rorato

La pizza fa parte della a pieno titolo della storia italiana, a volte conquista nuovi spazi e nuovi ammiratori, altre volte si ferma e aspetta che passi la bufera. Così è successo nella prima metà del secolo scorso, anzi, dagli ultimi decenni dell'Ottocento e fino al 25 aprile 1945. Dagli anni successivi all'unità d'Italia e fino a poco dopo la conclusione della seconda guerra mondiale, l'Italia ha infatti vissuto uno dei periodi più brutti della sua storia. Già la "grande emigrazione - fra il 1880 e il 1910 - aveva depauperato l'Italia della sua

miglior gioventù, partita con i piroscafi da Genova e da Napoli verso le Americhe.

Il regno d'Italia aveva cominciato presto a gettarsi nelle vergognose, cruenti e dispendiose avventure coloniali e nel 1884, con l'occupazione del porto di Massaua e di Assab aveva formato i cosiddetti possedimenti italiani nel mar Rosso, che dal 1890 assunsero la denominazione ufficiale di Colonia Eritrea.

Da allora fu un susseguirsi di spedizioni militari in Africa, con battaglie continue, eccidi e morti da

QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito

Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



LA STORIA
DELLA PIZZA

una parte e dall'altra. Poi, nel 1911 ebbe inizio la guerra di Libia e l'anno dopo cui fu la conquista del Dodecanneso, cioè 12 isole del mar Egeo, appartenenti all'Impero Ottomano ormai decadente. Nel 1914 scoppiò la prima guerra mondiale e l'anno dopo, il 24 maggio, entrò in guerra anche l'Italia, non tanto per la conquista di Trento e Trieste (che l'Austria aveva già diplomaticamente ceduto all'Italia tramite lo Stato Pontificio), ma per mostrare la potenza delle baionette italiane, credute più micidiali dei cannoni asburgici. Finita la guerra, con centinaia di migliaia di morti, ecco arrivare il fascismo che portò solo maggior povertà e fame nella maggioranza delle famiglie italiane. E nel 1938 l'amico di Mussolini, Hitler, occupò l'Austria e i Sudeti e, subito dopo, la Cecoslovacchia. Il 14 luglio 1938 fu pubblicato sui maggiori quotidiani nazionali il "Manifesto della razza" ed ebbe inizio la caccia agli Ebrei, ai Rom e a quanti non appartenevano alla hitleriana "razza ariana". E poi la seconda guerra mondiale terminata nel giorno radioso del 25 aprile del 1945, giustamente proclamato "festa nazionale", perché da lì è nata l'Italia moderna, libera, democratica e repubblicana.

E la pizza?

Ho cercato di sintetizzare in poche righe i principali e eventi che hanno caratterizzato la prima metà del secolo scorso, tutti chiaramente negativi, perché, tanto per cominciare, le due guerre mondiali non erano necessarie all'Italia ed hanno portato solo lutti e distruzioni, aumentando la povertà. E proprio per questo dei grandi statisti illuminati, come De Gasperi, Adenauer, Schuman, appena conclusa la seconda guerra mondiale, hanno voluto dar inizio a un nuovo periodo storico, ponendo le prime pietre dell'unificazione dell'Europa, perché non ci fossero più guerre, perché ci fosse solidarietà tra le popolazioni europee, perché gli abitanti del Vecchio Continente potessero finalmente decidere da soli il proprio destino, di fronte alle grandi potenze già esistenti, come gli USA e a quelle nascenti come la Russia e, in prospettiva, la Cina. La prima metà del Novecento fu quindi un lungo periodo di povertà e di emigrazione, di scarsi o nulli collegamenti fra le regioni italiane, per cui in quei decenni la pizza se ne restò a Napoli e in Campania



CUOR DI PELATO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.



CIRIO
1856
Alta Cucina

cirioaltacucina.it

LA STORIA
DELLA PIZZA

oppure emigrò assieme a quelle centinaia di migliaia di italiani che erano partiti per il Nord e il Sud dell'America.

Nulla di nuovo, dunque, nella nostra storia, perché in quei decenni l'Italia era come schiacciata sotto il peso della povertà, delle guerre e del ventennio della dittatura fascista, che, a seguito dell'accordo di Mussolini con Hitler, portò a tanti tremendi eccidi e ricordiamo i primi: Barletta, 9 sett. 1943, con 33 cittadini massacrati; Rionero del Vulture (PZ), dal 16 al 24 settembre con 17 contadini uccisi.

E, fino al 25 aprile del 1945 ce ne furono molti altri, in tutta Italia, con molte migliaia di patrioti massacrati dai nazifascisti, con abitanti di interi paesi, donne, vecchi e neonati compresi, barbaramente fucilati, specie in Emilia, e basta fermarsi in quasi tutti i comuni italiani e si trovano ben affisse le lapidi che ricordano i martiri della Resistenza.

Certo, la pizza c'era, ma ci fa capire tutto il grande poeta Salvatore Quasimodo, con la sua struggente poesia intitolata: **Alle fronde dei salici**.

E come potevamo noi cantare

Con il piede straniero sopra il cuore

Tra i morti abbandonati nelle piazze

Sull'erba dura di ghiaccio, al lamento

D'agnello dei fanciulli, all'urlo nero

Della madre che andava incontro al figlio

Crocifisso sul palo del telegrafo.

Alle fronde dei salici, per voto,

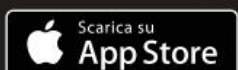
Anche le nostre cetre erano appese,

Oscillavano lievi al triste vento.

Poi, dopo quel 25 aprile, inizia anche per la pizza una nuova storia, conquista il Nord Italia e, pian piano, l'Europa, espandendosi a macchia d'olio in tutto il mondo, anche modificandosi, trasformandosi da artigiana, come era nata e come è tutt'ora in Italia e in diverse parti del mondo, in "industriale", come vedremo nei prossimi mesi.



**La perfezione parte
dai migliori ingredienti.**



prodottiperpizzerie.it



L'acqua, un ingrediente indispensabile

parte
8

a cura della redazione

Ogni tipo di impasto viene realizzato mescolando due ingredienti fondamentali: farina e acqua, ma se della prima in questa rubrica si è scritto molto nei numeri precedenti, vediamo ora di approfondire il secondo ingrediente, cioè l'acqua, illustrandone le caratteristiche fondamentali e a cosa è necessario prestare attenzione per realizzare un impasto. Si è portati spesso a pensare che sia solo la farina a determinare la croccantezza o la morbidezza di un impasto, ma questo non è del tutto corretto: a fare la differenza è anche la percentuale di acqua che è presente nell' impasto che è direttamente collegato alla capacità di assorbimento della farina utilizzata per la pizza. Mediamente la percentuale di

acqua per una pizza rotonda è di circa 60/65%; il peso dell'acqua è poco più della metà di quello della farina e ciò conferisce dopo la cottura della pizza una maggiore morbidezza al disco di pasta. Man mano che aumenterà la percentuale dell'acqua, l'impasto diventerà più morbido in fase di lavorazione, ma sarà più croccante in fase di cottura e a seconda di questo bilanciamento di acqua e di farina si possono realizzare tante diverse ricette di impasti (quali e quanti verranno approfonditi nei prossimi numeri). Vediamo ora nel dettaglio quali sono i principali requisiti che l'acqua deve avere per poter essere utilizzata.

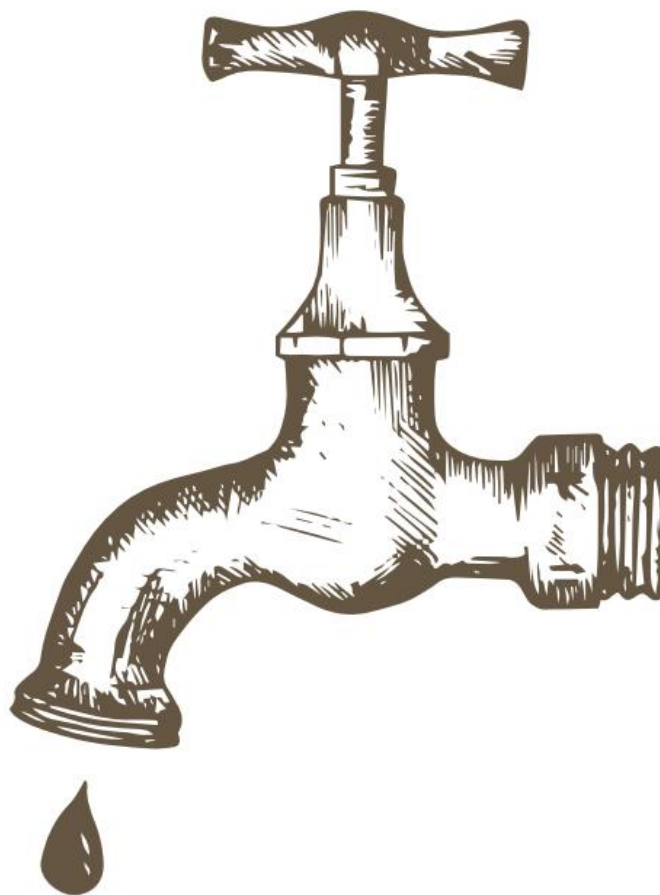
I PARAMETRI DELL'ACQUA



Oltre ad essere inodore e incolore - parametri che dipendono dai nostri sensi e che proprio per questo non affidabili al 100% - l'acqua del rubinetto è soggetta a frequenti controlli microbiologici a garanzia del consumatore. I parametri microbiologici e chimici devono rispettare determinati valori, per non provocare danni alla salute dell'uomo, ed esistono anche parametri indicatori, che servono a

riconoscere le modifiche della qualità delle acque. L'eventuale presenza in eccesso di metalli pesanti nel sistema idrico locale (come il cromo, il piombo o il mercurio) non sono certamente percepibili dai nostri sensi, ma possono essere mortali e di conseguenza è necessario un monitoraggio costante della rete idrica. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha stabilito dei parametri ben precisi per i quantitativi di metalli presenti nell'acqua e per un approfondimento preciso è consigliabile consultare il sito www.salute.gov.it.

I parametri microbiologici prendono in considerazione la presenza di batteri dannosi alla salute umana (quali l'escherichia coli e l'enterococchi), l'Azienda Sanitaria Locale (ASL) assicura una ricerca supplementare, caso per caso, delle sostanze e dei microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro, qualora vi sia motivo di sospettare la presenza in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana. La fissazione di valori per parametri aggiuntivi è di competenza dello Stato. I parametri e i valori parametrici della direttiva, così come il recepimento nazionale di questi, sono basati sulle conoscenze scientifiche disponibili, tenendo conto del principio di precauzione, al fine di garantire che le acque possano essere utilizzate e consumate in condizioni di sicurezza nell'intero arco della vita. I parametri analitici definiti dalla legge italiana (decreto legislativo 155/97) stabiliscono i valori massimi e gli intervalli in cui devono rientrare le misurazioni chimico - fisiche e microbiologiche per poter definire l'acqua "potabile" fondamentale è opportuno conoscere le tipologie di lievito che sono destinate all'uso alimentare.



PH, DUREZZA E RESIDUO FISSO

Residuo fisso, pH e durezza sono tre dei più importanti parametri chimici dell'acqua. Queste tre voci, oltre ad essere misurabili con precision, possono influire sulla realizzazione finale dell'impasto. La durezza dell'acqua è il valore che esprime il contenuto di calcio e magnesio (sali minerali presenti naturalmente nell'acqua) e viene generalmente espresso in gradi francesi (°f, da non confondere con °F che sono i gradi Fahrenheit) dove un grado corrisponde a 10 milligrammi di carbonato di calcio per litro d'acqua (1 °f = 10 mg/l = 10ppm).

L'acqua ideale per l'impasto è moderatamente dura, con valori compresi tra i 10 e i 20 °f, in quanto rafforza la maglia glutinica e permette ai lieviti di garantire una buona crescita dell'impasto. (continua nel prossimo numero...)

ecco qui una tabella che riassume le tipologie di acqua in base alla loro durezza:



— continua nel prossimo numero —

A sinistra abbiamo i gradi francesi e a destra la durezza dell'acqua corrispondente.



Pizza Gourmet

*per creare un mondo di pizze
uniche e di successo...*



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

**Prossima uscita,
PIZZA SENZA GLUTINE**

#grecipizzabook



GreciXte

scarica subito l'app





I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE



CERTIFICATO N. IT11/0050
Progettazione ed erogazione corsi di
formazione per pizzaioli

⌚ CORSI BASE IN PARTENZA

dal 10 al 14 giu.

dal 8 al 12 lug.

dal 29 lug. al 2 ago.

⌚ CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

3 giu./15 lug. PIZZA IN PALA

4 giu./16 lug. PIZZA IN TEGLIA

5 giu./17 lug. PANE IN PIZZERIA

17-18 giu. PIZZA NAPOLETANA

(con Michele Crocchia e Giuliano Bucci)

*Responsabile
area tecnica*



info

0421.83.148

GRAZIANO BERTUZZO

MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA

⌚ CORSI BASE

IN PARTENZA

dal 3 al 14 giu.

dal 8 al 19 lug.

info

06.56.99.232

347.49.68.426



*Master
Istruttore*

GIANLUCA PROCACCINI

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA



BRESCIA



PADOVA



VERONA



PISTOIA



FIRENZE



TREVISO



ROMA



MANTOVA



CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

TRENTO

📞 **info**

345.91.57.187



ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO

📞 **info**

333.68.37.562



ADOLFO RASTELLI

CATANIA

📞 **info**

320.06.06.297



EMANUELE SCIORTINO

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

📞 **info**

0421.83.148



SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COMO

📞 **info**

02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

SALERNO

📞 **info**

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

PERUGIA

📞 **info**

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

RIMINI

📞 **info**

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN

📞 **info**

0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA

📞 **info**

080.246.1249



ROSA CASULLI

GENOVA

📞 **info**

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA

📞 **info**

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

BELLUNO

📞 **info**

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

L'AQUILA

📞 **info**

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

PARMA

📞 **info**

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

VERONA C/O ZANOLLI

📞 **info**

347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA

📞 **info**

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

📞 **info**

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

📞 **info**

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

📞 **info**

339.68.15.179



GIANNI POMPETTI

VERONA

Master Istruttori PFC

📞 **info**

0421.83.148



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it



GIORGIO SABBATINI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

📞 **info**

0376.655.737



IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA

📞 **info**

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

📞 **info** 0421 83141

per le date dei corsi visita il nuovo sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it

CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

**Francia****PARIGI**

GINO JASKULA

☎ info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

**CHAMONIX**

VALERIO COMMAZZETTO

☎ info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia**POZNAN**

SZYMON WISNIEWSKY

☎ info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia**MOSCA**

VLADIMIR DAVYDOV

☎ info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Canada**TORONTO**

REMO TORTOLA

☎ info (0039) 0421.83.148

Usa**SAN FRANCISCO**

TONY GEMIGNANI

☎ info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com

**CHICAGO**

LEO SPIZZIRRI

☎ info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio**CHARLEROI**

FRANCO CASANI

☎ info (00324) 95.27.31.73

Germania**FRANKFURT**

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

☎ info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Cina**PECHINO
JINAN
SHANGHAI**LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0086) 185.1860.5274

Australia**MELBOURNE**

MARIANO DE GIACOMI

☎ info (0039) 0421.83.148

**PERTH**

THEO KALOGERACOS

☎ info (0039) 0421.83.148

**MARGARETH RIVER**

IVAN ZECCA

☎ info (0039) 0421.83.148

Brasile**CURITIBA**

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br

www.scuolaitaliana.pizzaioli.com.br

Argentina**BUENOS AIRES**

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0054) 4954-0065

javierlabake@escuelaappyce.com.ar

www.escuelaappyce.com.ar



FATTA SECONDO TRADIZIONE, COME IL NOSTRO METODO

La ricetta della vera pizza napoletana si tramanda di generazione in generazione, proprio come il nostro **Medoto Tradizionale Sorrentino**.

Il nostro Fior di Latte è fatto secondo la tradizione casearia di famiglia, che ci tramandiamo dal 1868. Facciamo la mozzarella come una volta, con il siero innesto naturale, lasciandola riposare più di 4 ore prima della filatura.

È così che nasce il Nostro Fior di Latte: gustoso, consistente e dalla fondibilità perfetta, pensato per non imbrunire e per esaltare al meglio tutto il gusto della tua pizza.



**GUSTOSITÀ, CONSISTENZA E FONDIBILITÀ
COME DA TRADIZIONE NAPOLETANA**

Sorì
DAL CUORE NATURALE
DI ROCCAMONFINA

soritalia.it



Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA, NOI SIAMO LO STRUMENTO
Il Maestro Sei tu



Scopri i nostri prodotti su www.maestrella.com

EURIAL ITALIA

CONTATTI: Nathalie JACQUET (+39) 392 7685112 / nathalie.jacquet@eurial.it

Pierre BERTAPELLE (+39) 366 2004405 / pierre.bertapelle@eurial.it

www.eurial-international.com – www.maestrella.com

Eurial